LEVURES SÉLECTIONNÉES EUGENE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

51e Année. — N° 7 Dimanche 18 Février 1934.

Tome CI

IMPERIAL MYCOLOGICA INSTITUTE 9 FEB 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne américaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Docteurs ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

L'Engrais " MACROGÈNE " est la fumure idéale de la Vigne.

Rendements très augmentés, parfois doublés

Reg. Com. Aix 1244.

Usine à MÈZE (Hérault)

EUGENE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE.

SPECIALITÉS ŒNOLOGIQUES pour Traitements Préventifs et Licites des MALADIES DES VINS

Reg. Com. 1244.

Examen gratuit des Échantillons de Vin

Eugène GERMAIN

Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux

AIX-EN-PROVENCE

POUR

VAINCRE LE DORYPHORE

TRAITER LES ARBRES FRUITIERS

SAUVER LES VIGNES

LUTTER CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES

il faut des appareils simples, robustes durables et capables de traitements énergiques

M. HERTZOG

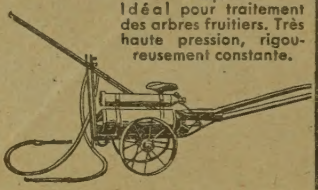
INGENIEUR A. & M.

ET Cie

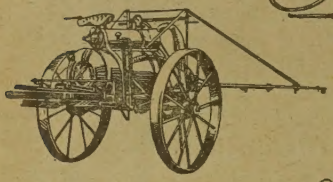
JONZAC

CHARENTE INFERIEURE

Marjos. Très gros rendement. Selon les cas, traite de 2 à 5 rangs à la fois.



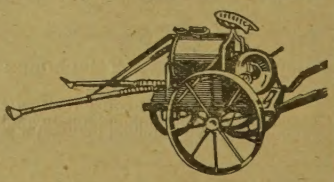
Fruijoli. Idéal pour traitement des arbres fruitiers. Très haute pression, rigoureusement constante.



Prairial. Tous les modèles pour lutte contre le Doryphore, les mauvaises herbes, etc.

Pieuvre. Spécialement conçue pour lutte ultra-rapide et d'efficacité certaine contre le Doryphore.

Pieuvre. Tubulures appropriées à chaque genre de plantation. Se fait pour arbres fruitiers.



Eymbé. La soufreuse la mieux conçue, la plus puissante pour vignes et cultures à plat.

ont prouvé que dans tous les cas ils ont une solution nettement appropriée au problème posé, et non un pis aller ou une solution passe partout ne donnant que des résultats désastreux.

PRODUITS fabrication **G.MOUSCADET** française COLLOÏDAUX

VITICULTEURS...

n'achetez pas des
produits colloïdaux quelconques
ne les utilisez pas
d'une façon quelconque

LES PRODUITS COLLOÏDAUX

G. MOUSCADET

sont les premiers produits colloïdaux étudiés et préparés suivant une technique uniforme. Ils constituent une série complète, homogène, de produits pouvant se mélanger entre eux sans réaction nuisible et rendent ainsi possible le traitement polyvalent qui permet

d' **IMPORTANTES ÉCONOMIES** avec
le **MAXIMUM** d'**EFFICACITÉ**

DEMANDEZ NOTICES, PRIX ET MODES D'EMPLOI

SOUFRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	500 gr. soufre pur par litre
CUIVRE COLLOIDAL MOUSCADET	dosé à	150 gr. cuivre métal par litre
COMPLEXE COLLOIDAL MOUSCADET SOUFRE-CUIVRE	dosé à	250 gr. soufre pur / 75 gr. cuivr. mét. par litre
BOUILLIE COLLOIDALE MOUSCADET CUPRO-ARSENICALE	dosé à	100 gr. anhy. ars. / 100 gr. cuivr. mét. par litre

Téléph. Turbigo 63.00 — 63.01 — CP. Paris 6484

G. MOUSCADET

☼, ☭, (O ☭), (♀ I), (C ✠)

2, rue du Marché-des-Blancs-Manteaux, 2
PARIS (IV)

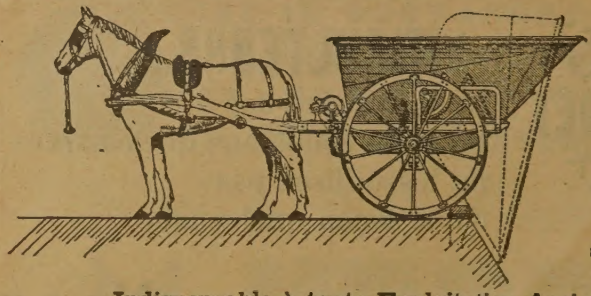
USINES ET LABORATOIRES :
PARIS, CLICHY, BOURG-SAINT-MAURICE

Adress. Télég. *Mouscadet 82* *Paris* — *RC. Seine 121280*

Agent général : Pour le Gard, l'Hérault, l'Aude, le Tarn et les Pyrénées-Orientales :
Les Fils d'Erasme Simonnot, Louis SIMONNOT, successeur
8, rue des Postes, SETE (Hérault)

Concessionnaire pour l'Afrique du Nord : Auguste GIRARD, 1, rue de Mulhouse - ALGER

Viticulteurs,



Ne passez pas vos commandes pour haquets à sulfater et pastières à vendanges sans consulter la Maison

F. ROBERT

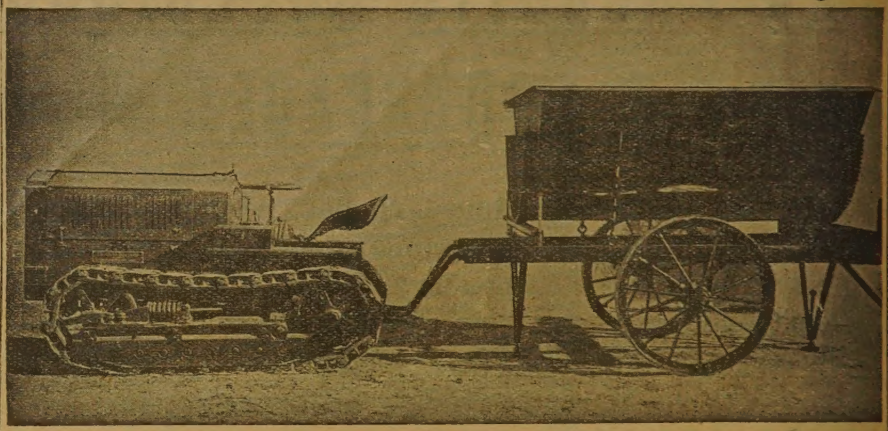
INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR

12, rue Elie-de-Beaumont

ALGER

Tombereau métallique
à basculement mécanique
sans choc à relevage automatique
Inusable et Indestructible

Indispensable à toute Exploitation Agricole et Viticole



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques Système F. ROBERT. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres. En enlevant la benne et en la remplaçant par un platelage en bois, on a une remorque pour tous usages. — *Pour tous renseignements, s'adresser à :*

M. SIGALA, représentant, à LA LIVINIÈRE (Hérault)

Maximum de Rendement
Minimum de Frais

C'est votre Intérêt !

Traitement spécial pour chaque cas particulier. Plusieurs milliers d'hectares traités chaque année avec succès

Pour tous Renseignements techniques sur le

Pyraltage-Néo-Cultural

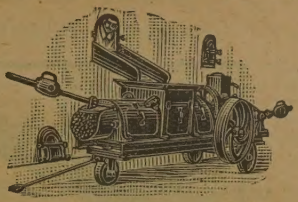
s'adresser aux Etablissements

DOCOR-GRAZAILLE, à Carcassonne

PERA FRERES

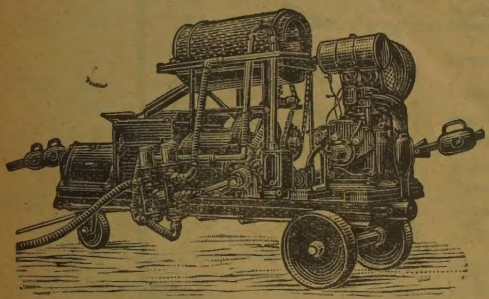
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

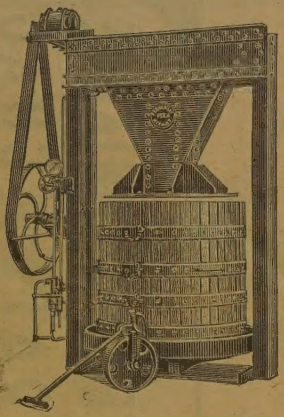


Déposée France et Etranger

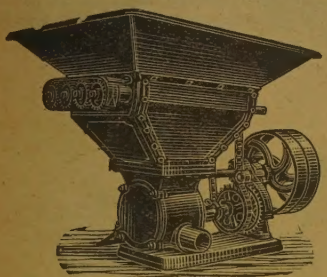
Matériel Vinicole moderne



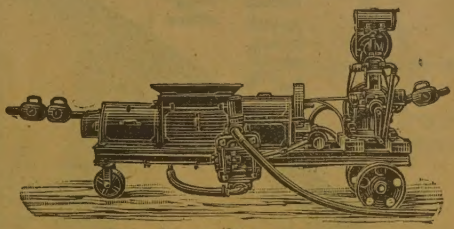
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



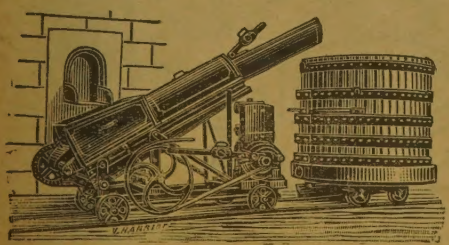
Presses Hydrauliques en acier Hydrauliques TRIPLEX à Grande Surface



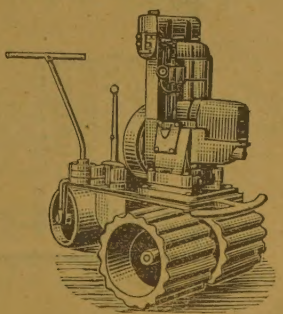
Foulоirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur de marcs en silos

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des récoltes.

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Nouvelle Décavaillonneuse " D. M. "

PÉNÉTRATION GARANTIE dans tous les TERRAINS

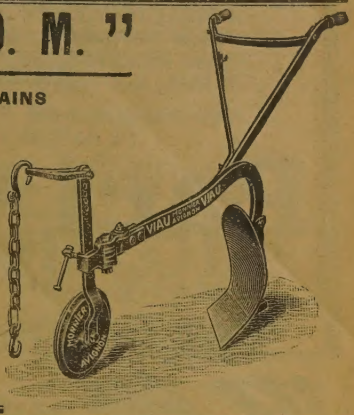
CONDUITE SANS FATIGUE

TYPE DMB = pour VIGNES sur Fils de Fer = 32 kilos
— DMH = — — en Gobelet = 34 kilos

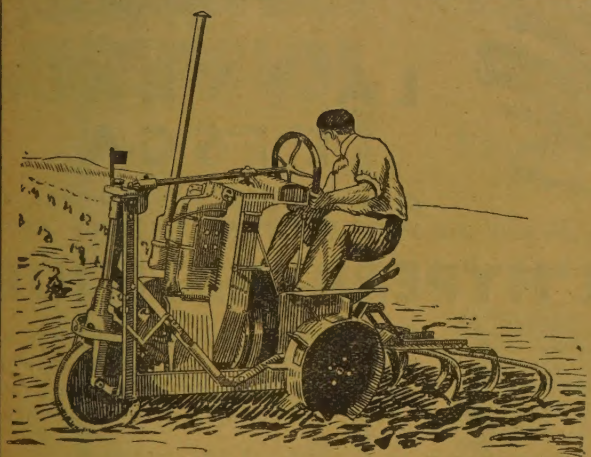
Peuvent être livrées : A DROITE ou à GAUCHE
avec ou sans PROTECTEUR

GARANTIE. — Toute charrue ne donnant pas satisfaction aux essais, sera reprise.

HARNAIS VIGNERONS CM



Ancienne Maison VIAU fondée en 1852
Charles MONNIER, Ingr-Constr A-M - **AVIGNON**



Travailler vite

à peu de frais...

dans vignes
à 1 m. 25, 1 m. 50, 1 m. 75
s'obtient
en toute satisfaction

avec

le tracteur PECH

5 CV ou 8 CV

Demander notices, démonstrations, prix à :

G. JOULIA, Constructeur — 6, Avenue Anatole-France -- **NARBONNE**

Téléphone 605

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

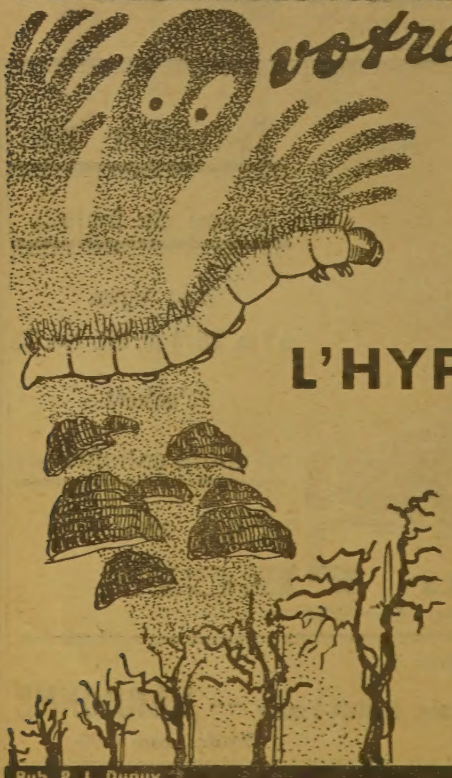
:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(12, avenue Pasteur)



votre cauchemar!

LA PYRALE
L'ESCA

cesseront d'être un cauchemar si vous pulvérisez sur vos ceps

L'HYPERPYRALICIDE

la plus active des solutions arsenicales. En effectuant cette opération l'hiver vous détruirez également les Cochylis et Eudémis avant leur chrysalidation.

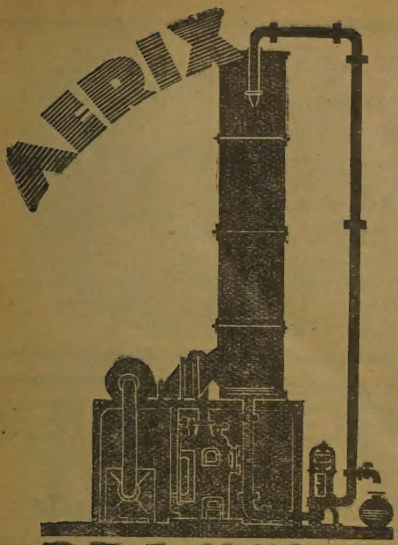
Toute documentation gratuite à

Anciens Ets F. BÉCHARD

Cie méditerranéenne de produits chimiques

MONTPELLIER

Pub. R. L. Dupuy



Pub. V. COLOMBOT

APPAREIL A CONCENTRER LES MOÛTS

permettant de concentrer les jus de raisin jusqu'à 35° Baumé à 35° centigrades sans aucune dépense d'eau et sans jamais mettre le moût en contact avec du métal.

Demandez Renseignements et notice à:

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'ÉVAPORATION
Procédés

PRACHE & BOUILLON

25, r. de la Pépinière - PARIS 8e. Télégr.: PRAEBOU-PARIS-118
Téléphone : Europe 47-94 (3 lignes groupées)

Traitez vos vignes l'Hiver à

l'IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur les souches, en Février, est souveraine contre la pyrale, et **détruit** un grand nombre de larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont cicatrisées, mieux que par le sulfate de fer. Les germes de maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que le grattage et l'ébouillantage - Le traitement à l'IVERNOL remplace le premier sulfatage.

•

Société "LE FLY-TOX"
22, r. de Marignan - Paris (8e)

PLANCHE MURALE

coloriée du Black-Rot

Prix : 10f,50 franco

EN VENTE au Bureau du Journal

TRAITEMENT des VINS
Limpidité, Tenue assurée
Plus de Casse ni Piqûre
Antiferments — Clarifiants — Tanins
Bisulfites — Albumines — Noir animal
Prix et Notices sur demande.

TRAITEMENT des VENDANGES
Traiter au Nutrosulfite pour avoir des Vins sains bon degré et finesse. (*Notice sur demande*)
Levures (*Notice gratis*)
Faites des Vins Blancs *moelleux et liquoreux* en suivant notre méthode. (*Notice sur demande*).
Futol pour dérougir, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etabts R. FAGE FABRICANT 17, rue Camille Godard **Bordeaux**
Adr. télégr.: Madol. — Téléph.: 18-22. — Inter.: 135

Les Hybrides × Viniferas

Créations Récentes

de haute résistance aux maladies

de Bertille Seyve-Villard

Hybrideur

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection complète des meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc...
Boutures et Racinés disponibles — Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 Septembre

ENGRAIS ORGANIQUES

de CORNES et OS

ENGRAIS COMPLETS de toutes formules

CORNE TORRÉFIÉE CORNE BROYÉE

POUDRE D'OS

Etablissements FAURE-POUJOL

26, Quai Notre-Dame - BÉZIERS Télép. 6.82

AUJOURD'HUI,

le Viticulteur qui équipe ses Pressoirs à bras

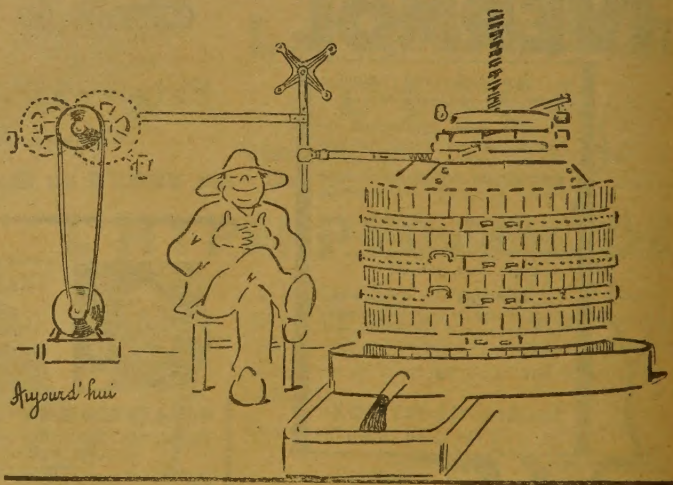
avec l'appareil

L'AUTO-BALANCE

conduit économiquement et sans fatigue les travaux des Pressurages

—

Plusieurs milliers de Références



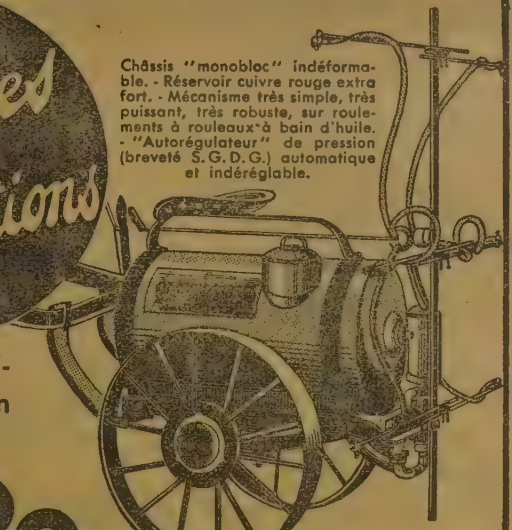
Renseignements et Prix franco sur demande adresser aux :

Etablissements CARRIÈRE-GUYOT, Carcassonne

R. C. n° 1010 - **Constructeurs** **(Aude)**

ni pannes ni réparations

Châssis "monobloc" indéformable. - Réservoir cuivre rouge extra fort. - Mécanisme très simple, très puissant, très robuste, sur roulements à rouleaux à bain d'huile. - "Autorégulateur" de pression (breveté S.G.D.G.) automatique et indéréglable.



avec le pulvérisateur à traction

"TOBOGGAN"

le mieux étudié, le mieux construit, le plus solide... donc le plus économique en même temps que le plus efficace. Il est garanti sur demande.

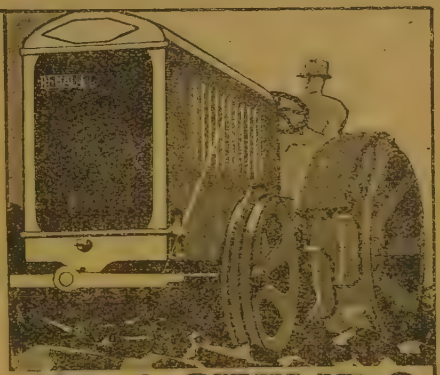
Demandez catalogue et liste des agents.

ETS P. BERTHOUD BELLEVILLE SUR SAÔNE (RHONE)

Augmentez le rendement de votre exploitation en la modernisant.

Réalisez une économie sensible en supprimant la traction animale.

Ayez en même temps que le meilleur des moteurs fixes pour la commande des machines l'engin le plus puissant pour le remorquage sur route ou à travers champs et l'instrument idéal pour le labourage et tous les travaux agricoles, vignerons et forestiers - en achetant un de nos Tracteurs



TRACTEURS AGRICOLES RENAULT

à essence ou à huile lourde

Renseignements et prix sur demande à nos Usines de BILLANCOURT - Seine (Service T.A.-17) et chez tous nos Agents
Vente à crédit avec le concours de la D.I.A.C., 47 bis, Avenue Hoche, PARIS

4900

Comme le lion

est le roi des animaux

L'AMMONITRE GRANULÉ

est le roi
des engrais

SOCIETE DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel - PARIS (V^e^

R. du C. Paris N° 45.079.

Produits "SPIC"

Traitements d'Hiver de la Vigne

CONTRE APOPLEXIE (MALADIE DE L'ESCA), PYRALE
CONTRE LA FUMAGINE

Pyralumnol

Le seul produit à base de sels arsenico-aluminiques ;
Le seul produit à efficacité prolongée à action durable.

Notices et Renseignements sur demande

ENGRAIS VITAM

Le seul assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS DE PREMIERE VALEUR et D'AGENTS CATALYSEURS.

Notice et Renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 7, rue Collot, Montpellier.

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

BOUILLIES A LA SOUDE SOLVAY

Les Bouillies à la ***SOUDE SOLVAY*** sont employées par tous les viticulteurs avisés

Les Raisons :

Simplicité de préparation.
Pas d'engorgement des appareils.
Adhérence parfaite.
Grande résistance aux pluies.
Répartiton uniforme du Cuivre.
Pas de brûlures.
Pas de chaux dans la vendange.

Les Résultats :

Accroissement constant des quantités de Bouillies à la Soude Solvay consommées en France :

En 1900 :	**4.000.000**	d'hectolitres.
En 1920 :	**13.800.000**	—
En 1930 :	**29.300.000**	—
En 1932 :	**33.000.000**	—

BOUILLIE à 2 o/o de Sulfate de Cuivre

Eau.....	100 litres
Sulf. de Cuivre..	2 kg.
Soude Solvay...	900/950 gr.

On peut encore :

Recourir aux bouillies préparées du Commerce qui sont à base de **Soude Solvay**

51e Année. — N° 7 18 Février 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Un débouché compromis ; — Les repas « vin compris » ; — Une intéressante initiative ; — Nécrologie 149
Ed. Zacharewicz. — Culture du poirier 154
Bouffault, Buchet, Constant, Depardon. — Les hybrides producteurs directs en 1933 dans la région du Centre 157
A. Sabatié. — La composition des moûts d'Algérie 162
P. et A. Martel frères et Bret. — La défense contre la gelée blanche 164
P. D. — Impôt sur les bénéfices agricoles 166
N. — Le carburant agricole 168
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Vœu de la C. G. V (section des P. O.) 168
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Un débouché compromis.

En vertu de l'article 1er de la loi du 27 décembre 1933 (*J. O.* du 29, page 13016), les parties du territoire national comprises entre la frontière franco-suisse et la ligne de douanes telle qu'elle a été fixée en exécution de la loi du 17 mars 1928, par arrêté du ministre du Budget du 15 décembre 1933, ont cessé, à la date du 1er janvier 1934, d'être assujetties au *régime douanier français*. Ceci veut dire, en termes clairs, que les marchandises étrangères peuvent, à partir du début de cette année, pénétrer librement sans acquitter les droits afférents à chacune d'entre elles sur une surface déterminée du pays qualifiée « zone franche », en raison précisément de l'exonération des droits dont elle bénéficie.

Cette zone franche, ou plutôt ces zones franches, intéressent Saint-Gingolph, Bonneville, Thonon-les-Bains, Saint-Julien et Gex : elles ont une étendue de *quatre mille kilomètres carrés*, avec une population dont la densité augmente *considérablement* avec l'afflux saisonnier des touristes.

Dès lors, avec l'ouverture de la frontière, les vins d'origine étrangère viendront plus facilement concurrencer les nôtres, et c'est là un fait regrettable — mais personne n'y peut rien, au moins pour le moment, et, pour rendre hommage à la vérité, nous devons affirmer que le

Gouvernement ne doit pas être incriminé — ainsi que le supposent certains esprits peu avertis — le Gouvernement a fait tout son devoir, mais il a dû s'incliner devant un arrêt de justice internationale, étayé sur des traités divers, dont le plus ancien remonte à la chute du Premier Empire.

« Les zones franches sont l'œuvre des traités de 1815-1816. On venait de donner au canton de Genève les limites qu'il possède aujourd'hui. Mais ce statut territorial nouveau, conquis par empiètement sur le pays de Gex et sur la Haute-Savoie, apparaissait inachevé et dangereux parce que le canton de Genève restait entouré, sur les neuf dixièmes de son périmètre, de territoires étrangers, d'un côté français, de l'autre sarde. C'est pour compléter ce statut, pour donner à Genève à la fois un débouché certain et une source sûre de ravitaillement que la France, puis la Sardaigne, contractèrent l'obligation de tenir leurs douanes éloignées de la frontière politique du canton de Genève. Le pays de Gex, en totalité, et une partie de la Haute-Savoie devinrent ainsi les deux « poumons » de Genève ; ils en avaient la forme géographique, et furent appelés à en remplir la fonction économique » (1).

D'autre part, à la suite de l'annexion de la Savoie à la France, le décret-loi du 12 juin 1860 établissait dans le département de la Haute-Savoie une autre zone franche, dont la loi du 30 mars 1899 avait modifié la limite douanière.

Lors de l'élaboration du traité de paix de Versailles du 28 juin 1919, il fut reconnu (art. 435) que la stipulation des traités de 1815, et notamment l'acte du 20 novembre 1815, ainsi que celle des actes complémentaires relatifs aux zones franches du pays de Gex et de la Haute-Savoie, ne correspondaient plus aux circonstances actuelles et qu'il appartenait à la France et à la Suisse de régler d'un commun accord le régime de ces territoires. Les négociations aussitôt engagées aboutirent à la conclusion, le 7 août 1921, d'une convention qui a été approuvée par la loi du 16 février 1923 (*J. O.* du 17/2/23).

Une autre loi du même jour supprime les zones franches ; elle décide (art. 1er) que « sur toute l'étendue de la frontière entre la France et la Suisse, la ligne des douanes nationales est établie à la limite des territoires de la République ».

En conséquence, sous réserve de certaines dispositions spéciales, les anciennes zones franches étaient désormais placées à tous égards sous le même régime que l'ensemble du territoire français.

Le nouveau système est entré en application le 1er novembre 1923

---

(1) Henri Trémaud, in *Revue politique et parlementaire*, 10 septembre 1932. — *Chambre des députés* Travaux préparatoires, Nos 2683, 2780.

(décret du 10 octobre 1923) ; c'est à cette date que la ligne des douanes françaises a été reportée à la frontière territoriale.

Dans l'intervalle, la convention du 7 août 1921, tenant compte de la situation géographique spéciale du canton de Genève qui se trouve sur plus des neuf dixièmes de ses limites contigu au territoire français, est venue régler les échanges ayant le caractère d'approvisionnement du marché ou de trafic frontière effectués entre Genève et les régions voisines.

Dans la suite, le Gouvernement suisse tout en reconnaissant à la France le droit d'abroger la zone dite « zone d'annexion » créée par un acte souverain de son Gouvernement, contesta que l'article 435, alinéa 2, du Traité de Versailles, lui eut permis d'agir de même en ce qui concerne la zone du pays de Gex et les petites zones Sardes de Saint Julien et de Saint-Gingolph, et elle demanda que le litige fut soumis à la Cour de justice internationale de la Haye.

A cet effet, dans un compromis d'arbitrage ratifié par la loi du 17 mars 1928 (*J.O.* du 18) les deux parties demandèrent à la Cour de fixer l'interprétation à donner à l'article 435 du Traité de Versailles, et de régler l'ensemble des questions qu'implique l'exécution de cet article. Par un arrêt du 7 juin 1932, la Cour de justice internationale a décidé :

« Que, entre la France et la Suisse, l'article 435, alinéa 2, du Traité de Versailles, avec ses annexes, n'a pas abrogé et n'a pas pour but de faire abroger les stipulations du Protocole des Conférences de Paris du 3 novembre 1815, du Traité de Paris du 20 novembre 1815, du Traité de Turin du 16 novembre 1816, et du Manifeste de la Cour des Comptes de Sardaigne du 9 septembre 1829, relatives à la structure douanière et économique des zones franches de la Haute-Savoie et du Pays de Gex ; que le Gouvernement français doit reculer sa ligne de douane conformément aux stipulations des dits traités et actes, ce régime devant rester en vigueur tant qu'il n'aura pas été modifié par l'accord des parties ; que le recul de la ligne de douanes ne préjuge pas pour le Gouvernement français de percevoir à la frontière politique, des droits fiscaux n'ayant pas le caractère de droit de douane ; qu'il convient de fixer au 1er janvier 1934 la date à laquelle le recul de la ligne de douane française doit avoir été effectué. »

En exécution de cet arrêt, le cordon douanier a été reculé, et d'autre part la loi du 27 décembre suivie du décret du même mois (*J.O.* du 30) a réglé l'organisation douanière et fiscale des nouvelles zones franches. Ainsi que nous l'avons indiqué précédemment les zones ne sont pas assujetties au régime douanier, mais elles sont soumises à

tous autres égards, aux mêmes dérogations légales et réglementaires appliquées dans l'ensemble du pays. (Loi du 27 décembre 1933, art. 1er.)

Le décret stipule par ailleurs l'obligation pour les importateurs de se soumettre, en conformité de la législation générale française, aux restrictions et prohibitions en vigueur.

De ce fait, pour les blés et farines d'origine étrangère, les règles suivantes doivent être observées.

L'article 1er de la loi du 1er décembre 1929 concernant le pourcentage d'incorporation des blés indigènes à mettre en œuvre pour la fabrication des farines employées à la panification et aux autres usages alimentaires est applicable en zone franche. Il s'ensuit qu'il y a lieu d'appliquer à l'entrée dans cette portion du territoire national, les formalités édictées en vue du contrôle du taux d'incorporation des blés indigènes. Ces formalités sont prévues par :

1° Le décret du 20 novembre 1930 relatif au dépôt par les importateurs de blés ou farines étrangers de déclarations spéciales destinées au Département de l'agriculture ;

2° Le décret du 10 novembre 1931 concernant la dénaturation des blés importés pour d'autres usages que l'alimentation humaine ;

3° Les décrets du 10 novembre 1931 et 14 février 1932, relatifs aux permis d'importation et aux formalités imposées à la circulation (acquit de Régie) des blés et farines ;

4° Les arrêtés interministériels pris en exécution de ces textes.

Telle est dans ses grandes lignes la législation douanière et fiscale en vigueur dans les zones.

Les repas « vin compris »

Dès longtemps, le *Progrès* a entrepris une vigoureuse campagne en faveur des repas « vin compris » dans les hôtels et restaurants. Il semble bien que ce soit là une formule susceptible de faire apprécier au voyageur « moyen » les qualités des vins nationaux bien préparés et bien conservés, et certes, il n'en manque pas. Mais cette manière de voir, si j'en crois la lettre publiée en décembre dernier, sous la signature de M. R. Mittelhausser, dans le « Bulletin mensuel des Syndicats des débitants de boissons, limonadiers, restaurateurs et logeurs d'Orléans, Montargis, etc., n'a pas le don de plaire aux dirigeants de la « Fédération de l'Orléanais » qui approuve, sans réserves, dans un entrefilet, la communication de son correspondant reproduite à la suite :

« Nous recevons, sur ce sujet toujours brûlant, une lettre fort intéressante de M. Mittelhausser, qui peut savamment juger de la question, étant à la fois viticulteur-récoltant, négociant et propriétaire d'un important hôtel.

Nous laissons le soin à nos lecteurs d'apprécier sa thèse, si logique.

Monsieur,

« Je prends connaissance, dans votre estimable journal, de votre réponse « Vin non compris ».

Propriétaire de l'Hostellerie du Parc à la Baule-les-Pins, propriétaire-viticulteur à Gornac (Gironde) et négociant à Bordeaux, je tiens à vous faire connaître que je considère le vin compris comme la plus grosse sottise, aussi bien au point de vue de l'hôtelier, du viticulteur que du négociant. Le vin compris ne peut que nuire à la vente des bons vins courants et des vins de crus.

L'hôtelier qui fournit le vin compris achète bien souvent des vins quelconques de bas degrés, à des prix le meilleur marché possible ; ceci est normal et humain, mais le résultat, c'est que nos vins convenables ne se vendent plus et que, d'autre part, au lieu de faire honneur au vin, on le délaisse encore plus ; boire de la piquette gratuite, le client préfère boire de la bière et le vin de dernier choix ne trouve pas beaucoup d'amateurs. Il a néanmoins contribué à donner à la clientèle le dégoût du vin. De même, il a gêné la vente des bons vins.

Dans un restaurant où d'autorité on vous pose un flacon sur la table, vous ne prenez pas la peine de demander la carte des vins, vous avalez la mixture avec plus ou moins de plaisir, selon que vous êtes ou non connaisseur, mais après tout, vous pensez : par ces temps difficiles, cela me fait une économie.

A mon point de vue, les deux extrêmes se touchent. Le vin gratuit est une sottise, le vin à des prix exagérés est une folie.

Un hôtelier peut avoir, rendu chez lui, un bon vin franc et loyal à un prix de revient de 3 fr. 25 la bouteille. Il peut la vendre 5 francs et 3 fr. la demie. Il tire ainsi un profit qui lui permet de payer ses frais généraux et de récupérer un bénéfice raisonnable, tout en donnant satisfaction à sa clientèle, au viticulteur et au négociant.

Le bon vin réjouit le cœur de l'homme et celui de sa compagne, mais il faut du bon vin ».

R. Mittelhausser.

M. R. Mittelhausser est dans l'erreur. l'hôtelier n'a *plus* intérêt *aujourd'hui* à donner « des vins quelconques » à la clientèle, il s'efforce, au contraire, et nous en avons chaque jour la preuve autour de nous — de fournir des vins convenables — il sait très bien et c'est justice que le client ne reviendra pas — si le vin servi laisse à désirer. Le consommateur ne se dégoûte pas du vin servi, mais du serveur, ce n'est pas la même chose.

Ajoutons que, le plus souvent, les plus humbles bouteilles sont facturées à des taux « *astronomiques* » et alors le public préfère s'abstenir.

Une intéressante initiative

M. Pierre Savignat, ingénieur agricole à Corbelin (La Chapelle Saint-André (Nièvre), vient de créer une Coopérative pour la vente des céréales ; grâce à cet organisme le prix du blé a pu être maintenu dans le cadre de la loi du 10 juillet 1933 et de nombreux contrats ont pu être exécutés sans encombre.

Pour l'avenir, M. Savignat nous demande s'il ne serait pas possible d'échanger le blé de la Coopérative nivernaise contre du vin provenant directement, soit de propriétaires isolés, soit de coopérateurs.

Cette idée, déjà mise en pratique, à titre individuel, par des négociants en vins ou en engrais de diverses régions, mérite d'être approfondie et d'obtenir le meilleur succès.

Nécrologie

Nous apprenons avec la plus grande tristesse la mort de notre confrère, M. Félicien Lesourd, ingénieur agricole et horticole, rédacteur en chef de la *Gazette du Village* et de la *Revue horticole*, décédé subitement en pleine maturité.

Sa compétence dans toutes les questions concernant l'agriculture et l'horticulture avait fait de lui un guide éclairé dans ces matières spéciales et délicates, et l'affabilité de son caractère lui avait acquis la sympathie de tous : sa disparition laisse d'unanimes regrets.

Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de nos sincères condoléances.

P. Degrully.

CULTURE DU POIRIER

Le Poirier (*Pyrus communis*) est un arbre de la famille des Rosacées. Il est originaire de l'Ancien continent et plus particulièrement de l'Europe. Il est cultivé depuis les temps les plus anciens. Il appartient surtout au climat tempéré, mais sa culture s'étend dans le Midi de l'Europe avec succès. Il réussit bien dans le Nord, mais son fruit y est moins bon. Le fruit, pour acquérir toutes ses qulités, demande un automne chaud et même un peu sec. En France, c'est dans le Centre, le Sud-Ouest et l'Ouest, le Sud-Est et l'Est, qu'on obtient les meilleurs résultats.

Il faut au poirier un sol profond de nature argilo-siliceuse ou argilo-calcaire à sous-sol perméable. Les terres caillouteuses mais profondes ne lui déplaisent pas non plus.

Il se multiplie par semis, par bouture rarement, et surtout par la greffe.

Le semis n'est employé que pour obtenir de nouvelles variétés ou pour avoir des sujets propres à recevoir la greffe. La reproduction par bouture n'étant pas pratique n'est pas adoptée. On est donc obligé de recourir au

greffage. Le Poirier se greffe sur franc, c'est-à-dire sur poirier venu de semis ; sur cognassier ; sur aubépine. On greffe en écusson à œil dormant, en juillet et en août ; à la greffe en fente ou en couronne au printemps ou en automne.

Le franc se prête à recevoir toutes les variétés de Poiriers. Il est le plus vigoureux de tous les sujets et peut se planter dans tous les sols. Il vit plus longtemps que le cognassier. C'est l'essence qui doit être préférée pour les arbres de vergers.

La préparation du sol est la même que pour les autres essences fruitières, labour de défoncement total ou partiel, cultures dans le courant de l'année consistant en labour d'aération durant l'hiver et labours superficiels durant le printemps et l'été.

Pour obtenir une production soutenue et de choix faire emploi des engrais chimiques aux formules suivantes :

Pour arbre jeune.

Nitrate de chaux ammoniacal	200	grammes.
ou bien ammonitre granulé	200	—
Sulfate de potasse	50	—
Superphosphate de chaux	200	—
Plâtre	200	—

Pour arbre en production.

Nitrate de chaux ammoniacal	400	grammes.
ou bien ammonitre granulé	400	—
Sulfate de potasse	300	—
Superphosphate de chaux	500	—
Plâtre	500	—

La première formule sera appliquée en décembre dans un déchaux fait au pied des arbres. La deuxième à la même époque, mais répandue en couverture entre les rangées des arbres et enterrée par un labour.

On doit préférer pour haute tige les sujets greffés sur franc, et pour les mi-tiges, quenouilles et espaliers, ceux qui sont greffés sur cognassier. Les poiriers greffés sur cognassier fructifient plutôt, et plus régulièrement ; le franc est moins difficile sur la qualité du terrain ; il convient mieux sur les terres calcaires, pierreuses ; il est plus rustique, devient plus grand et vit plus longtemps que le cognassier, comme nous l'avons déjà mentionné.

Dans le Midi, on emploie quelquefois l'aubépine pour les sols secs, crayeux, il faut lui donner des variétés vigoureuses, autrement il vit peu.

Le choix des arbres dépend du but à atteindre. Si l'on veut élever des arbres, non en espalier, mais en plein carré ou en ligne, on devra choisir des scions d'un an, deux ans au plus, afin de leur donner la forme que l'on désire leur imposer. Si, au contraire, ce sont des arbres d'espalier qu'on soumettra à de grandes discussions, on peut alors planter des arbres déjà en partie formés ayant trois, quatre, cinq ans au plus, ayant subi une transplantation, afin d'avoir beaucoup de racines. Pour obtenir des arbres à haute tige, il est préférable de les prendre tout formés, on gagne ainsi du temps.

Sur franc, il y a avantage à ne pas tailler la première année, l'arbre ayant très peu de racines met plus de temps à reprendre. Sur le cognassier, l'arbre étant plus chevelu, la reprise est plus prompte, — on doit tailler la première année, mais à la condition qu'il ait été planté de bonne heure.

Le poirier fructifie le plus ordinairement sur des rameaux âgés de trois à quatre ans, mais ce principe est loin d'être absolu ; ainsi, dans certaines variétés, on trouve des boutures à fruit sur le bois d'un an. En général, le poirier ne fructifie qu'à un âge relativement avancé et le fruit demande un certain temps pour se former.

Livré à lui-même, le poirier subit des alternances de récoltes. Ainsi à une ou deux années d'abondante production succède une année de repos pour ainsi dire. La taille, en réglant la production annuelle, diminue en partie cette tendance à alterner.

Par la taille, le poirier peut être conduit sous différentes formes qui sont : les palmettes, les cordons, le vase, le fuseau et la haute tige.

On plante de 5 à 8 mètres selon les variétés et la fertilité du sol pour les poiriers à haute tige ; les fuseaux à 1 m. 50 environ, le vase à 3 mètres ; palmette oblique, 3 à 4 mètres ; les cordons verticaux, 0 m. 30 ; horizontaux, 3 mètres.

On divise les variétés en poiriers d'été ; poiriers d'automne et poiriers d'hiver.

Comme variétés des poiriers d'été à cultiver, nous indiquons la variété *Beurré d'Amanlis*, très fertile, greffé sur franc ; tailles toutes formes, fruit gros, bon, mûr en septembre.

La variété *Beurré Giffard* : fertile ; greffé sur franc ; taille toutes formes, fruit moyen, très bon, mûr en juillet-août.

La variété *Doyenné de juillet* : très fertile : greffé sur franc, taille haute tige ; fruit petit, mi-fondant, bon, mûr en juillet.

Variétés de poiriers d'automne : La *duchesse d'Angoulême* : vigoureux et très fertile : greffe sur cognassier et franc : taille toutes formes ; fruit très gros, fondant, mûr d'octobre à novembre. La variété *Louise Bonne d'Avranches* : très fertile : greffe sur cognassier et franc ; taille pyramide ; fruit gros, fondant, très bon, mûr de septembre à octobre. La variété *Beurré Clarigeau* : très fertile, greffé sur franc ; taille en pyramide ou espalier ; fruit gros, assez bon, mûr d'octobre à novembre. La variété *Beurré d'Angleterre* : très fertile, greffe sur franc : taille haut vent, fruit moyen, bon, mûr en septembre-octobre.

La variété *Beurré Diel* : fertile, greffe sur franc ou cognassier, taille toutes formes : fruit gros, très bon, mûr en décembre. La variété *Beurré Hardy* : fertile ; greffe sur franc : taille toutes formes ; fruit gros, très bon, mûr de septembre à octobre. La variété *Doyenné du Comice* : assez vigoureux et fertile : greffe sur cognassier et franc : tailles toutes formes ; fruit gros, fondant, très bon, mûr d'octobre à novembre.

Variétés de poiriers d'hiver : *Belle des bois ou curé* ; très fertile ; greffe sur cognassier et franc : taille toutes formes ; fruit gros, assez bon, mûr de novembre à octobre. *Doyenné d'Alençon* ou *Doyenné d'hiver* : fertile, greffe sur franc : toutes formes ; fruit moyen, fondant, mûr de janvier à mai.

Bergamote Espéren : très fertile : greffe sur franc ou cognassier ; taille toutes les formes : fruit moyen, très bon, mûr de mars à mai. — *Bonne de Malines* : peu vigoureux, fertile ; greffe sur franc ; taille toutes formes ; fruit moyen, très fondant, mûr de décembre à janvier. *Passe Colmar* : très fertile, greffe sur franc : taille toutes formes ; fruit moyen, fondant, très bon, mûr décembre à mars.

Pour bien faire la cueillette des poires, il faut avoir égard à leur époque naturelle de maturité, sachant d'ailleurs, que toutes les variétés de poires

gagnent en qualité, lorsque la maturité s'achève après la cueillette et non sur l'arbre. Les fruits qui mûrissent sur l'arbre ont généralement moins de jus, moins de finesse, moins de parfum. Les fruits d'été seront cueillis quatre ou cinq jours seulement avant leur maturité ; les fruits d'automne, dix à quinze jours, suivant les variétés. On reconnaît l'approche de la maturité des fruits au changement de couleur de la peau. La cueillette doit se faire ainsi : on commence par les fruits du bas et du milieu de l'arbre, qui sont généralement plus avancés que ceux du haut, où la sève se porte avec plus d'abondance et maintient la végétation plus longtemps. On prend également les plus beaux fruits, les petits pouvant après profiter de la sève pour grossir. Quant aux poires d'hiver, il faut les cueillir tard, lorsque le fruit cesse de grossir. La récolte doit se faire par un temps sec et l'on attend que la rosée ait disparu.

Si on est forcé de cueillir par un temps pluvieux, il ne faut pas essuyer les fruits, pour ne pas leur ôter la fleur qui les recouvre et qui contribue à leur conservation. On les étend sur de la paille, on les écarte les uns des autres et on les laisse sécher. Pour l'expédition, l'emballage doit être soigné, ne mettre que des fruits non tachés, de même grosseur et de même variété, pour en tirer le meilleur parti possible.

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN 1933
DANS LA RÉGION DU CENTRE

Soit qu'on les envisage comme un fait, en raison des surfaces déjà importantes qu'ils couvrent, soit qu'on escompte leurs possibilités d'avenir, les hybrides P. D. doivent être étudiés soigneusement, et impartialement (autant qu'il est possible).

Le Syndicat interdépartementale viticole et uval, créé à Tours il y a deux ans pour faciliter cette étude, a organisé des visites aux différents vignobles d'hybrides de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher, de la Sarthe et de l'Indre.

Il a fait appel à la collaboration des directeurs des Services agricoles, et du directeur de la Station agronomique et œnologique de Blois.

L'année viticole 1933 a été exempte de mildiou (dont les effets, les autres années, se manifestent par tant de différences entre les vignes hybrides et les autres), mais elle a été caractérisée par une sécheresse intense, par la pourriture, surtout développée en certaines vallées, et, dans la plupart des vins, par un degré alcoolique sensiblement plus fort qu'en année moyenne, accompagné d'une baisse de l'acidité.

Des vinifications séparées, nombreuses, ont été effectuées par les soins du Laboratoire de Blois, et une dégustation comparée a également permis d'intéressantes observations.

L'année prochaine, nous espérons multiplier le nombre des visites dans des expositions et des terrains variés, augmenter le nombre des vinifications séparées, en conduire quelques-unes dans des conditions scientifiques et rigoureusement comparables.

Hybrides blancs

En tête, nous placerons très nettement **Seibel 4.986**, le cépage bien connu qui se comporte parfaitement franc de pied à peu près partout (il ne résiste pas à plus de 10 à 15 °/₀ de calcaire), d'une vigeur moyenne, d'une production convenable. Dans les années de mildiou, avec deux sulfatages, il se tire très bien d'affaire.

Il y a lieu de signaler qu'il ne faut le sulfater qu'après la fleur.

On lui a reproché sa sensibilité à la pourriture, ceci paraît un défaut local, dont on se plaint dans quelques endroits, et encore pas tous les ans.

Le vin bien constitué (moyenne de 6 échantillons 10° d'alcool avec 5 gr. 27 d'acidité) s'est placé cette année encore, en tête des notes de dégustation des hybrides blancs.

S. 5.409. — On l'a longtemps posé en concurrent du précédent, mais franc de pied il est souvent d'une vigueur insuffisante ; aussi dans la plupart des terres, il est recommandé de le greffer sur un porte-greffe vigoureux, type 3.309 ou 93-5.

Son débourrement est assez hâtif et les repousses fructifères sont faibles.

Ceci dit, il n'y a pas lieu d'insister sur ses qualités : bonne résistance aux maladies, rendement, etc...

Signalons seulement que son vin, alcoolique (moyenne 9°8), est moins acide que celui de 4.986 (moyenne 4 gr. 31), mais qu'il a un parfum trop marqué. On ne peut pas dire qu'il est net de goût comme le 4.986.

Nous n'osons guère non plus citer parmi les cépages recommandables le **S. 4.995**. Ses qualités culturales sont indéniables : bien vigoureux, il paraît se plaire partout ; son débourrement est tardif, ce qui l'avantage dans les situations gélives ; avec un sulfatage et un soufrage, il résiste très bien, même en mauvaise année, mais son vin, quoique de bonne constitution (alcool 9° 8, acidité 5 gr. 68), n'est pas net de goût, et à la dégustation il a obtenu des notes médiocres.

A notre avis, ceci devrait le faire réserver à la consommation familiale où son mélange avec la rouge atténuerait sont goût particulier.

Hybrides blancs dont il y a lieu de poursuivre l'étude

S. 6.980. — Maturité première époque hâtive, vigueur extraordinaire (à ne pas greffer) ; très résistant au mildiou et à l'oïdium ; mais de différents endroits on signale sa sensibilité à la coulure ; l'an dernier on le notait comme sujet à l'anthracnose. Son vin alcoolique (moyenne de 4 échantillons 10°), n'a pas été observé cette année à la dégustation.

S. 8.229. — Maturité de première époque tardive ; remarquable par son débourrement extrêmement tardif et sa faculté de repousser après les gelées ; vigueur exceptionnelle ; très grande résistance au mildiou et à l'oïdium. De plus en plus productif avec l'âge.

Son vin est assez alcoolique cette année (moyenne de 4 échantillons 9° 1), mais en 1932 était plutôt en dessous des autres ; il est signalé comme imitant l'Arbois.

Ce cépage pourrait aussi convenir comme raisin de table.

S. 8.716. — Maturité première époque ; débourrement tardif ; vigoureux ; grande résistance au mildiou et à l'oïdium. Vin de goût neutre que quelques-uns estiment supérieur à 4.986.

S. 10.173. — Maturité première époque tardive ; débourrement tardif ; extrêmement vigoureux ; résistance moyenne au mildiou. Très longues grappes d'excellent goût

Son vin souvent signalé comme de goût neutre, nous a paru très fin et d'un bon fruité dans deux échantillons de l'Indre-et Loire.

Ce cépage a un peu souffert de la sécheresse en 1933.

S. 10.868. — Maturité première époque ; débourrement très tardif. Cépage vigoureux et qui a bien résisté à la sécheresse cette année. Il est indiqué comme de grande résistance au mildiou et à l'oïdium, mais depuis deux ans il faut signaler sa tendance à la pourriture. Vin de haut degré (moyenne de 2 échantillons : 10°) à goût neutre.

Les numéros ci-dessus, très intéressants par une ou plusieurs de leurs qualités, doivent encore être observés. Quelques-uns d'entre eux sans doute, pourront dans quelques années, être recommandés plus nettement.

Par contre, et sans entrer dans la foule des hybrides, signalons brièvement, parmi certains numéros qui ont été mis parfois en « vedette » le défaut principal qui, à notre avis, doit les faire évincer des plantations.

S. 6.468. — Malgré ses qualités culturales (de toutes façons il ne faudrait planter que les boutures prises sur des pieds sélectionnés pour leur production, car on observe des différences déconcertantes), il est trop tardif. Son vin est plat et peu alcoolique.

Couderc 13. — Vigoureux et d'une résistance remarquable aux maladies et même à la cochylis et à la pourriture. Production belle, vin de degré satisfaisant (moyenne de 4 échantillons : 9°4), mais de très faible acidité moyenne : 3 gr. 67 seulement). Tardif pour notre région.

Hybrides rouges

Parmi les ancêtres, il faut continuer à mettre en « vedette » le *Baco 1* en raison de la qualité de son vin qui, à la dégustation, se place généralement mieux que les cépages indigènes courants. Ce cépage a des qualités remarquables de vigueur. On le cultive franc de pied, même dans les sols pauvres (c'est un des rares hybrides pouvant végéter en terre calcaire, jusqu'à 40 o/o paraît-il) ; sa résistance aux maladies cryptogamiques est complète.

On sait qu'en raison de sa vigueur, il faut le tailler long et le conduire en cordons de 2 ou même 3 mètres.

Sa production un peu faible au début, s'améliore par la suite, sans toutefois qu'il atteigne les rendements que nous n'hésitons pas à qualifier d'excessifs de certains hybrides.

Sa maturité est précoce et s'accompagne malheureusement d'un débourrement très hâtif qui oblige à réserver cet intéressant cépage aux endroits où les gelées printanières sont peu à redouter, d'autant plus que les repousses après gelées sont faibles.

Son vin de 1933 (moyenne de 4 échantillons) dosait 10°3.

D'adaptation plus large que le précédent, nous mettons nettement en vedette le *Seibel 5.455* digne en 1933 des mêmes éloges que les années précédentes.

Il y a unanimité chez les viticulteurs qui le cultivent et le préfèrent actuellement pour l'ensemble de ses qualités.

Celles ci sont bien connues : production régulière, de belle maturité, résistance suffisante aux maladies cryptogamiques : vin net de goût et des meilleurs en somme (en 1933, moyenne de 9 échantillons, 9°8).

Comme qualités particulières remarquées cette année dans plusieurs vignobles visités, signalons qu'il paraît un des plus réfractaires au court-noué : et que, gelé même en bourre, il avait encore là où ce fait s'est produit en 1933, une belle récolte.

Il ne se comporte bien franc de pied que dans des bonnes terres à vigne et les terres fraîches. En sols pauvres et secs, il est recommandé de le greffer. L'émission de ses racines est aléatoire. Au bouturage, il ne racine parfois que dans la proportion de 10 o o. Il paraît donc indiqué de se procurer des racinés, de préférence à des boutures.

Un autre défaut qu'on a exagéré est la fragilité de ses sarments qui peuvent « s'églander ». Simplement il exige dans ses premières années, un palissage rapide et soigné.

S. 4.643. — Il a été longtemps un concurrent du précédent qui maintenant le dépasse nettement dans la faveur de tous.

Cependant, il conserve des partisans déterminés qui apprécient sa vigueur (c'est encore le plus pratique pour mettre en remplacement dans le Groslot ou des vieilles vignes de maturité analogue).

Sa résistance au mildiou et à l'oïdium est un peu faible, et cette année il pourrissait beaucoup. Sa maturité est plus tardive que celle de 5.455. La qualité de son vin est discutée. Cette année pourtant, nous en avons dégusté quelques échantillons bien nets de goût, mais par rapport au précédent, le vin de 4.643 est moins alcoolique et plus acide moyenne de 5 échantillons : 8°8.

Bref, parmi les cépages suffisamment confirmés par une longue pratique, nous ne voyons guère que le Baco 1 et 5.455 comme nettement recommandables.

Dans la catégorie qui suit, il y a de nombreux « espoirs » et d'ici quelques années plusieurs de ces numéros seront certainement à mettre hors de pair.

Hybrides rouges dont il y a lieu de poursuivre l'étude

S. 7.053.— Maturité première époque ; débourrement moyen; repousses fructifères. En 1932 on avait observé quelques grains atteints de rot-brun, mais ce qui n'empêchait nullement une grosse production,

Son vin paraît bon moyenne de 5 échantillons : 9°3).

S. 8.745. — Maturité de première époque : débourrement tardif ; résistance bonne au mildiou. Un sulfatage avant la fleur est prudent. Pas de coulure. Malgré sa vigueur, ne pas le tailler trop long à cause de sa grande production.

N'a pas paru souffrir de la sécheresse cette année. Son vin a bonne réputation, il est presque teinturier.

S. 8.616. — Maturité première époque : débourrement moyen : grande résistance au mildiou et à l'oïdium ; très vigoureux (à noter pour les repiquages dans les vieilles vignes). Son vin nous a paru net de goût.

S. 8.916. — Maturité première époque ; débourrement tardif. Également très grande résistance, bonne vigueur, belle production. Son vin cette année était un peu inférieur comme degré aux précédents (moyenne de 4 échantillons : 8°1) mais a toujours été considéré comme net de goût.

Nous avons détaché du lot, les quatre numéros ci-dessous qui paraissent très séduisants, mais parmi les relatives nouveautés, nous devons encore en citor plusieurs autres :

S. 6.339. — Maturité première épnque ; intéressant à observer pour ceux qui recherchent des vins très colorés pour coupage.

Le cépage est résistant. Il doit être taillé court. Cette année il a donné peu de repousses fructifères après les gelées. Le vin passe pour être l'un des meilleurs de la classe des teinturiers (supérieur à celui de 5.437).

S. 8.718.— Maturité première époque ; débourrement tardif ; grande résistance. Production très grosse (même avec la taille courte). Vin peu acide.

S. 10 096. — Maturité première époque; débourrement tardif. Très productif. Taille courte. Belles grappes longues, mais grains plutôt petits. On manque encore de renseignements analytiques sur son vin qui a pourtant bonne réputation.

S. 10.878. — Maturité première époque; débourrement assez tardif. Sa santé, sa vigueur, sa production son remarquables. Son vin, que nous n'avons pu observer cette année, est paraît-il satisfaisant.

Comme nous l'avons fait pour les hybrides blancs, mentionnons brièvement quelques « mauvaises notes » pour certains hybrides assez connus qui, à notre avis, doivent être écartés des plantations.

S. 5.163. — Ses qualités culturales ne peuvent faire passer sur son trop mauvais vin.

S. 6.905. — Ce n'est que par exception qu'on en entendra dire des éloges.

Dans presque toute notre région, il n'est pas vigoureux. Il est nettement tardif, exige des sols très riches et est affreusement subérosé (on conseille de ne pas sulfater du tout, pour éviter cette formation de plaque de liège sur le raisin).

Bertille-Seyve 2.862 Le Commandant. — Bon vin de 7°5 seulement cette année, a eu la plus mauvaise note à la dégustation. Ce défaut ne peut être racheté par son indéniable valeur culturale.

Quelques autres numéros, dans les nouveautés, ont attiré notre attention à divers points de vue. Nous les avons notés et les reverrons l'an prochain; s'ils tiennent leur promesses, nous continuerons à les suivre et à signaler leurs caractéristiques.

Bouffault, Président du Syndicat interdépartemental viticole et uval.	Buchet, Directeurs des du Loir et-Cher.	Constant, Services agricoles de l'Indre-et-Loire.	Depardon, Directeur de la Station agronomique et œnologique de Blois.

LA COMPOSITION DES MOUTS D'ALGÉRIE [1]

L'enquête annuelle sur la composition des moûts des vendanges d'Algérie de 1933 a donné lieu à l'analyse de 504 échantillons prélevés : partie par les Agents du Service de la répression des fraudes, partie par ceux de la Confédération des Vignerons d'Algérie.

Sur ces 504 échantillons, 233 proviennent du Département d'Alger, 145 du Département de Constantine et 126 du Département d'Oran.

On peut résumer brièvement les résultats analytiques en classant les moûts d'après leur richesse alcoolique en puissance (le degré alcoolique est théorique, il peut être comme on le sait supérieur d'un demi-degré environ à celui qui donne le vin).

On obtient ainsi pour les trois départements les tableaux ci-après

Le vignoble d'Algérie a souffert en 1933 de la sécheresse et du siroco. Les raisins, soumis a une évaporation intense, se sont ridés avant d'arriver à maturité ; aussi la proportion de marc a-t-elle été plus importante que de coutume et comme conséquence le rendement du vignoble a été fortement diminué.

Le degré alcoolique est satisfaisant dans l'ensemble, néanmoins 20 o/o des moûts de plaine et 15 o/o des moûts de coteaux du département d'Alger ne répondent pas aux conditions fixées pour les vins propres à la consommation par le Décret du 15 juillet 1933.

Une proportion importante (30 o/o des moûts provenant de la région d'Oran ne répondent pas aux règles fixées par ce Décret.

Les moûts en provenance de la région de Constantine sont de composition satisfaisante, néanmoins 15 à 20 o/o des vins seront exclus du marché, si les règles du Décret précité sont appliquées rigoureusement.

L'Oranie semble avoir particulièrement souffert de la sécheresse et des vents du sud. Il en est résulté un arrêt complet des échanges physiologiques dans les raisins qui n'ont pu arriver à maturité complète. Certaines régions enregistrent une baisse exceptionnelle du degré (Sidi-bel-Abbès, Mascara, environs d'Oran).

Dans le département d'Alger certains moûts à faible degre proviennent de raisins à maturité imparfaite, mais beaucoup sont produits par des cépages à grand rendement (Aramon, Grand Noir, Cot de Chéragas), qui, à plusieurs reprises, ont donné des vins anormaux surtout lorsqu'ils étaient cultivés sur fil de fer et soumis à l'irrigation.

Par contre dans ce même département on trouve — ce qui n'est constaté que rarement — des aramons donnant avec des rendements de 70, 110, 150, 100 Hl. des vins de 12°, 11°5, 10°8, 11°1.

L'acidité des moûts est assez variable, plutôt faible dans les vendanges saines. Elle aura dû être corrigée par addition d'acide tartrique à la cave.

En résumé, le degré alcoolique est satisfaisant dans le vignoble des départements d'Alger et de Constantine ; il est exceptionnellement bas dans le département d'Oran. D'importantes quantités de vins algériens seront exclus du marché, si les règles fixées par le décret du 15 juillet 1933 sont rigoureusement appliquées.

A. SABATIER,
Directeur du Laboratoire de Chimie Agricole et Industriel du Gouvernement général.

(1) Rapport à M. le Gouverneur général d'Algérie, in *Ann. des falsifications*.

Département d'Alger.

Nombre d'échantillons prélevés..... 233

	Plaines		Coteaux		Montagnes	
de 8° à 9°.....	5 soit	4 o/o	1 soit	1,23 o/o		
de 9° à 10°.....	20 »	16 »	11 »	13,53 »		
de 10° à 11°.....	32 »	26,6 »	18 »	22,14 »	3 soit	11,1 o/o
de 11° à 12°.....	33 »	26,4 »	21 »	25,83 »	8 »	29,60 »
de 12° à 13°.....	26 »	20,8 »	17 »	20,91 »	8 »	29,60 »
de 13° à 14°	5 »	4 »	8 »	9,84 »	5 »	18,50 »
de 14° à 15°.	2 »	1,6 »	4 »	4,92 »	3 »	11,10 »
de 15° à 16°.....	1 »	0,8 »				
de 16° à 17°.....	1 »	0,8 »	1 »	1,23 »		
	125 »	100 »	81 »	99,63 »	27 »	99,90 »

Département d'Oran.

Nombre d'échantillons prélevés..... 126

	Plaines		Coteaux		Montagnes	
de 7° à 8°	2 soit	2,42 o/o			1 soit	7,14 o/o
de 8° à 9°.....	1 »	1,21 »			1 »	7,14 »
de 9° à 10°.....	6 »	7,26 »	5 soit	16,65 o/o	3 »	21,42 »
de 10° à 11°	12 »	14,52 »	7 »	23,31 »	3 »	21,42 »
de 11° à 12°.	16 »	19,36 »	9 »	29,97 »	1 »	7,14 »
de 12° à 13°	17 »	20,57 »	4 »	13,32 »	2 »	14,28 »
de 13° à 14°.....	19 »	22,99 »	2 »	6,66 »	2 »	14,28 »
de 14° à 15°.....	6 »	7,26 »	2 »	6,66 »		
de 15° à 16°.....	2 »	2,42 »			1 »	7,14 »
de 16° à 17°.....			1 »	3,33 »		
de 17° à 18°.....	1 »	1,21 »				
	82 »	103,23 »	30 »	99,90 »	14 »	99,96 »

Département de Constantine.

Nombre d'échantillons prélevés..... 145

	Plaines		Coteaux	
de 7° à 8°.	2 soit	1,49 o/o		
de 8° à 9°.....	5 »	3,73 »		
de 9° à 10°..... .	16 »	11,94 »		
de 10° à 11°.....	52 »	38,80 »	2 soit	18,18 o/o
de 11° à 12°.....	27 »	20,14 »	2 »	18,18 »
de 12° à 13°....	20 »	14,92 »	6 »	54,54 »
de 13° à 14°.....	4 »	2,98 »	1 »	9,09 »
de 14° à 15°	5 »	3,73 »		
de 15° à 16°.....	2 »	1,49 »		
de 16° à 17°.				
de 17° à 18°	1 »	0,74 »		
	134 »	99,96 »	11 »	99,99 »

LA DÉFENSE CONTRE LA GELÉE BLANCHE

Dans un article paru le 26 novembre 1933 dans le *Progrès Agricole et Viticole* et intitulé : « Un nouvel appareil de défense contre les gelées blanches », il a été fait une étude très intéressante sur la gelée blanche, ses effets et les moyens de protection utilisés jusqu'à ce jour.

Toutefois la lecture de cet article a inspiré cette étude faite pour compléter les connaissances de tous ceux que la question intéresse, et leur révéler les dernières acquisitions de la science en ce domaine.

La Société Industrielle de Tourcoing vient, en effet, de mettre au point et de soumettre aux essais officiels un tout dernier type d'engin fumigène, capable de jouer un rôle important, aussi bien dans la défense passive du territoire contre les attaques aériennes, que dans la protection des cultures contre les gelées blanches.

La fumée. — L'ancienne formule « oléum-chaux », s'étant révélée décevante dans toutes ses applications, a été définitivement abandonnée par « La Société Industrielle de Tourcoing », qui s'est hardiment lancée dans une voie nouvelle :

On sait que l'oléum devient pâteux et difficilement utilisable à partir de + 5 degrés, et il apparaissait paradoxal d'envisager l'emploi de l'oléum juste au moment où la température descendrait au-dessous de zéro.

Le manque de fluidité de l'oléum rend l'écoulement de ce produit très irrégulier, nuisant ainsi au dosage de l'oléum avec le produit de base, l'ammoniac.

Il y avait donc deux inconvénients :

ou bien l'oléum devenu pâteux ne coulait plus,

ou bien il s'écoulait faiblement, donnant naissance à un nuage acide qui brûlait les cultures au lieu de les protéger.

Après plus de six mois d'études nouvelles et de patientes recherches, « La Société Industrielle de Tourcoing » a créé une *fumée* résultant de deux gaz liquéfiés.

Ces deux gaz, d'une grande affinité, se dispersent en fumées abondantes au contact l'un de l'autre.

En outre, l'un d'eux jouant le rôle de base, la fumée se trouve neutralisée par la réaction même qui la forme, d'où économie d'un produit sur l'ancienne formule.

L'Engin. — Construit spécialement pour utiliser cette formule de la fumée, il apparaît sous la forme d'une simple brouette métallique, portant de part et d'autre de la roue, les deux bouteilles de gaz, et pesant seulement 90 kgs.

Cet engin-brouette peut être conduit et manœuvré par un seul homme, car il présente les nombreux avantages suivants :

le châssis de la brouette est entièrement construit en tube d'acier et comporte un bac métallique fermé destiné à recevoir l'outillage et les accessoires ;

l'horizontalité et le calage de l'appareil se font, en station, au moyen de pieds extensibles, l'équilibre général étant assuré, le centre de gravité se trouvant dans le voisinage de l'essieu ;

manipulation pratique de deux gaz en bouteilles, l'arrimage des bouteilles sur la brouette se faisant par une seule bande d'acier portant une fermeture à came ;

dosage rigoureux des gaz à l'émission, assurant une neutralisation complète de la fumée ;

le gel, la pluie n'ont aucun effet fâcheux sur la marche de l'engin et ne nécessitent aucune protection spéciale ;

consommation des gaz à volonté, l'émission de fumée pouvant être réglée, arrêtée et reprise, à la demande.

Tant de simplicité dans le fonctionnement permet de confier cet engin à un personnel même non dressé ; en quelques minutes, la mise en marche peut être expliquée à quiconque.

Fonctionnement. — Les deux bouteilles contiennent, l'une un gaz acide, l'autre base. Ces deux gaz se dispersent en fumées abondantes quand ils s'échappent au contact l'un de l'autre.

Deux vannes s'ouvrent et la formation du nuage est immédiate.

La durée de vidange des deux bouteilles est d'environ une heure, mais l'émission de fumées peut se continuer sans arrêt si le remplacement des bouteilles est assuré alternativement par brouettes, la mise en place des bouteilles étant, comme il a été dit, des plus faciles, et leur prix de revient relativement peu élevé.

Conclusion. — Est-il permis de refuser la dépense de quelques centaines de francs, quand on a la possibilité de sauver plusieurs centaines de mille francs ? Chaque année, les gelées de printemps font de très graves dégâts et les vignobles qui, par la richesse du sol où ils se trouvent et les soins culturaux dont ils sont l'objet, promettent les plus belles récoltes, sont souvent gelés en avril, et toutes ces belles espérances se trouvent anéanties.

Désormais, la protection contre les gelées blanches est très possible, et les engins fumigènes doivent faire partie du matériel agricole d'une exploitation bien tenue, au même titre que les appareils à grand travail pour les sulfatages et les poudrages.

L'achat des appareils fumigènes n'est pas une dépense excessive et l'amortissement peut être calculé sur de nombreuses années. Il est d'ailleurs possible qu'un très important bénéfice résulte de leur mise en service, dès la première année, s'il y a forte gelée : leur emploi aura sauvé un vignoble, menacé par un brusque abaissement de la température, en une courte, mais néfaste matinée de printemps.

Des démonstrations sont prévues avec un groupe important d'engins fumigènes J. 33 sur une assez vaste superficie, pour que les spectateurs puissent se rendre compte de l'efficacité du nuage de fumée. Ces expériences seront faites sous la direction du Commandant Jaricot, de l'Etat-Major de la 1re Région.

Le jour, l'heure et le lieu seront ultérieurement indiqués par la Presse régionale.

N. B. — Les engins fumigènes sont fabriqués dans les usines du Nord de la France, et doivent être commandés assez tôt pour être certains de les avoir au moment opportun.

Les bouteilles de gaz sont livrées par les Usines Kuhlmann de Marseille. Le réapprovisionnement est donc très facile et rapide.

Les démonstrations auront lieu le **jeudi 22 février**, à 6 h. 30 au lever du soleil, et à 15 heures au Cast, près Maillane (Bouches-du-Rhône),

Chemin G. C. 25 et G. C. 27. P. et A. Martel frères.

L'article de mes amis Pierre et André Martel indique fort justement que l'*Oleum* devient pâteux à + 4°.

C'est (avec l'absence de neutralisation) une des raisons qui s'opposent à l'emploi en agriculture des fumigènes de guerre.

Mais l'appareil de Pont-à-Mousson, dont il a été question dans le numéro du « *Progrès Agricole* » du 26 novembre dernier, n'a qu'un rapport assez lointain avec les fumigènes de guerre à l'*Oleum*.

L'acide fumigène employé dans P. M. B. 33 n'a pas une composition mystérieuse : c'est de la chlorhydrine sulfurique rechargée en SO^3, donc très concentrée. Ce liquide ne gèle qu'à —15°. L'écoulement est donc toujours constant, même par forte gelée, et la neutralisation facile.

Une démonstration d'appareils fumigènes étant organisée par la Compagnie des Chemins de Fer P. L. M. à St-Rambert-d'Albon, le 25 février, à 14 h., il serait désirable que les différents constructeurs y expérimentent leur matériel afin que l'on puisse se faire une idée exacte de leur valeur respective.

J. Bret.

L'IMPOT SUR LES BÉNÉFICES AGRICOLES

a) DÉTERMINATION DU BÉNÉFICE FORFAITAIRE

Le bénéfice forfaitaire est obtenu en appliquant à la valeur locative majorée de 50 o/o (1), des terres exploitées au 1er janvier de l'année précédente, le coefficient fixé par la loi du 23 décembre 1933 (2).

Pratiquement on obtiendra la valeur locative majorée à laquelle le coefficient doit être appliqué, en multipliant le revenu imposable figurant sur l'avertissement par 1,25.

Sur le montant du revenu total, l'exploitant n'est taxé que sur la fraction supérieure à 2.500 francs. Il a droit en outre à une déduction des trois quarts sur la fraction comprise entre 2.500 et 4.000 francs et de moitié sur la fraction comprise entre 4.000 et 8.000 francs (3).

De plus, sur le montant du revenu agricole, l'exploitant bénéficie de la déduction d'une somme de 500 francs pour sa femme et chacun des membres de sa famille travaillant avec lui et pour toute personne à sa charge (4).

Enfin, l'article 6 de la loi du 29 décembre 1929 accorde :

« 1° A tout contribuable dont le revenu net total, défalcation faite des déductions pour la situation et charges de famille prévues par l'article 81 ci-après, n'est pas supérieur à 30.000 francs, 10 o/o pour chaque personne à sa charge jusqu'à la deuxième et 20 o/o pour chacune des autres personnes à partir de la troisième ;

« 2° A tout contribuable dont le revenu net total, tel qu'il est défini ci-dessus, est supérieur à 30.000 france, 5 o/o pour chacune des trois premiè-

(1) Loi du 31 juillet 1917, art. 17 modifié par les lois du 25 juin 1920. art. 2 et du 13 juillet 1925, art. 3 ; remplacé par l'art. 23, de la loi du 3 août 1926; décret du 15 octobre 1926. Loi du 26 avril 1930, art. 1er.

(2) Voir *Progrès Agricole* du 21 janvier 1934, p. 57.

(3) Loi du 13 juillet 1925, art. 3 et loi du 3 août 1926, art. 23.

(4) Loi du 16 avril 1929 art. 10 et 11 ; décret du 15 octobre 1926, art. 82.

res personnes à sa charge et 10 o/o pour chacune des autres personnes à partir de la quatrième, sans que, toutefois, le montant total de la réduction puisse dépasser 500 francs par personne à la charge du contribuable ».

Sont considérées comme personnes à la charge du contribuable celles qui sont désignées à l'articlee 82 ci-après, relatif à l'impôt général, à savoir : *a*) les ascendants âgés de plus de soixante-dix ans ou infirmes ; toutefois cet âge est abaissé à soixante ans à l'égard des femmes veuves vivant sous le même toit que leur fils ou leur filles et à leur charge exclusive ; *b*) les descendants enfants par lui recueillis, s'ils sont âgés de moins de vingt-un ans où s'ils sont infirmes ; *c*) les parents en ligne collatérale et les personnes ayant élevé le contribuable, s'ils sont âgés de soixante-dix ans et à sa charge exclusive (1).

b) DÉTERMINATION DU BÉNÉFICE RÉEL

Le bénéfice net réel est constitué par l'excédent des produits bruts réalisés au cours de l'année envisagée sur les dépenses d'exploitation supportées au cours de cette même année.

Les produits bruts sont principalement formés par les recettes provenant de la vente des animaux et des denrées de toute nature récoltées sur une exploitation donnée.

Il y a lieu d'ajouter au total la valeur des produits prélevés par l'exploitant pour son entretien personnel et celui de sa famille estimés au prix de revient.

Quand il reste des stocks, le bénéfice réel s'obtient en retranchant du montant des ventes de l'année, augmenté de la valeur des récoltes non encore vendues au 31 décembre, le montant des dépenses d'exploitation de l'année considérée, augmenté de la valeur des récoltes en la possession de l'exploitant au 1er janvier de la même année. Toutefois, l'Administration des Contributions Directes admet qu'il ne soit pas tenu compte de la valeur des récoltes non encore vendues à la fin de l'année, lorsque l'importance de ce stock, par rapport à la récolte de la même campagne, est sensiblement équivalente à celle du stock existant au début de l'année par rapport à la récolte de la campagne précédente. Mais si la proportion de la récolte restant à vendre à la fin d'une année quelconque excède la proportion existant au commencement de la même année, il doit être fait état de la différence dans l'évaluation des produits bruts de l'année considérée.

Ainsi, soit un agriculteur ayant coutume de vendre la moitié de son blé entre l'époque de la récolte et la fin de l'année, l'autre moitié étant vendue dans le premier semestre de l'année suivante. Tant que cette pratique sera suivie, il n'y aura pas lieu de se préoccuper de l'évaluation du stock. Mais s'il advient qu'au cours d'une année, aucune vente ne soit effectuée sur la récolte de la même année, on devra ajouter la moitié de la valeur de cette récolte au prix retiré de la moitié de la récolte précédente. Lorsque la même récolte sera vendue, son prix de vente sera, bien entendu, diminué de la moitié de la valeur précédemment retenue dans l'évaluation du bénéfice net. Les stocks sont évalués au cours du jour (cote moyenne du commerce).

(*A suivre*) P. D.

(1) Loi du 31 mars 1930, art. 11.

LE CARBURANT AGRICOLE

« Le combustible liquide devant bénéficier de l'exonération partielle prévue par le paragraphe 4 de l'article 20 de la loi du 23 décembre 1933, est constitué par le mélange rendu obligatoire par le paragraphe 1er de l'art. 9 de la loi du 4 juillet 1931 (1).

« Ce combustible bénéficie d'une exonération de 23 fr. par hectolitre lorsqu'il est employé exclusivement à l'alimentation des moteurs :

1° Des motoculteurs, tracteurs agricoles et tous autres appareils agricoles.

.....

.....

Les propriétaires des appareils énumérés ci-dessus qui désireront bénéficier de l'exonération devront en effectuer la déclaration à la recette buraliste de leur résidence, justifier de leur droit à cette exonération et prendre l'engagement d'utiliser exclusivement et pour leur propre compte ledit produit à l'usage entraînant cette exonération »

(Décret du 22 janvier 1934, art. 12. *J. O.*, 24 janvier).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Vœu de la C. G. V. (Section des Pyrénées-Orientales). — *Les vins portugais.* — Les vignerons confédérés des Pyrénées-Orientales, réunis en assemblée générale le 4 février 1934 :

« Considérant qu'à la suite de la dénonciation par le Portugal de tous ses accords commerciaux avec la France, des pourparlers sont engagés depuis le 15 novembre dernier entre ces deux nations :

« Considérant que malgré les propositions trop libérales de la France pour les importations de vins de liqueur, le Portugal empêche tout accord par son intransigeance quoique la balance commerciale lui soit favorable ».

« Engage le Gouvernement français à rompre les pourparlers, à reprendre sa liberté d'action et à imposer au Portugal pour ses vins de liqueur, les seules mesures qui peuvent empêcher la ruine des producteurs français :

« Le maintient du droit de douane à 20 francs le degré et un contingentement basé sur l'importation moyenne des cinq dernières années ».

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros à gros continuent à ne pas être importantes ; le peu qui s'en traite ne porte que sur de petites parties en réassortiment, car le commerce a du stock en général. Et puis, les prix étant plutôt un peu en baisse, on espère, comme toujours, trouver à payer moins cher en attendant pour acheter.

Parmi les petites transactions opérées, on peut citer des vins de Touraine 8°6 à 136 fr. l'hecto ; des vins du Midi 9° autour de 125 fr., des 10° aux environs de 145 fr. des Corbières 10°8 à 160 fr. Ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

(1) Voyez *Progrès Agricole et Viticole* 1931, 2e semestre, p. 139.

Gard — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 5 févr. 1934	Cours du 12 févr. 1934
8°	Aramon 6° à 8,	Aramon de plaine	Insuffisance d'affaires
8 à 9°	65 à 100 fr.	8°5 à 9°, 75 à 83 fr.	pas de cote
9 à 10°	Montagne, 7°5 à 8°	Montagne 9°5 à 10°5	
11°	95 a 115 fr.	90 à 100 fr.	
11 à 12°	Costières, 8° à 10°	Montagne supérieur	
Rosé, paillet, gris	145 à 175 fr.	10°5 à 11°, 105 à 120	
Blanc bourret	Blanc de blanc	Costières de	
	120 à 160 fr.	11°5 à 12°, 130 à 155 f.	
		Blanc d'aramon	
		9,50 à 10 fr. 00	
		le degré	

Les ventes de vins. - La Fédération des Coopératives Vinicoles du Gard a l'honneur de porter à la connaissance des viticulteurs les ventes effectuées au cours de la semaine du 30 janvier au 4 février 1934 :

Cave Coopérative Vinicole de Fons : 140 hectos, vin rouge, 9 dégrés 3, à 90 francs l'hecto. Enlèvement au paiement sous quinzaine.

Alès. — Cours du 9 février 1934. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon 8 degrés 5 à 9 degrés : 75 à 80 francs : vin rouge coteaux, 9 à 10 degrés : 80 à 90 fr.

L'hecco nu, pris en cave, tous frais en sus.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 6 févr. 1934	Cours du 13 févr. 1934
8	6° à 7°5	Vins rouges, 8°5 à 10°	Pas de cote
9	de 60 à 80 fr.	76 à 100 fr. l'hecto	
10°	7°5 à 8°5	10° à 11°, 95 à 120 fr.	
11°	de 95 à 120 fr.	Rosé et blanc pas	
Rosé		d'affaires signalées	
Blanc de blanc			

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	2 février 1934	9 février 1934
Rouges			
Plaine 7° à 8°	80 à 113		
Coteaux 9°5 à 11°5	120 à 163	Coteaux 90 à 102 fr.	Coteaux 86 à 98 fr.
Ht-coteaux 8°5 à 10°	»	Hauts-coteaux	
Rosés		104 à 120 fr.	
Courants 8 à 9°	»	Rosé courant	
Supérieurs 9 à 10°	»	86 à 92 fr.	
Blancs		Blanc supérieur	
Courants 10 à 11°	»	121 à 140 fr.	
Supérieurs 10° à 11°5	»		

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 1.800 hl. 9° 88 francs.
Près Boujan : 235 hl. 10°3 98 francs.
Près Boujan : 110 hl. 9°4 88 francs.

Pézenas Cours des vins du 9 février 1934 :

Vins rouges 1933, de 9,00 à 9 fr. 75 le degrés ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, »» à »» fr. »» le degré ; vins blancs, de »» à «» fr. »» le degré.

Olonzac. Vins rouges de 10 à 12°, de 10 à 12 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 11,50 à 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 10 février 1934 : de 8°5 à 9°, de 9 à 9 fr. 50 ; de 9 à 10°, de 9,00 à 10 fr. 00 ; de 10 à 11°, de 9,50 à 10 fr. 50 ; de 11 à 12°, de 10,50 à 11 fr. 50 le degré légal.

Narbonne. — Cote de la Chambre de Commerce de Narbonne, — Commission de constatation des cours. - Cours moyens pratiqués du 2 au 8 février.

Vins du Narbonnais, de 8 deg. 5 à 9 deg., de 75 à 90 fr. ; de 9 à 10 deg., de 90 à 100 francs ; 10 à 11 deg., de 100 à 115 fr. ; de 11 à 12 deg., de 115 à 140 fr. Moyenne des 9 degrés, 86 fr. l'hecto.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 8°5 à 9°, de 9,50 à 10 fr. 00 le degré ; de 9 à 10°, de 10 fr. 00 à 10 fr. 50 le degré.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 10,00 à 11 fr. ; de 11 à 12°, 11 à 12 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 3 février 1934	Cours du 10 février 1934
8°.....	Pas d'affaires	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50	8°5 à 9°, 9 à 9 fr. 50
9°.....		9° à 10°, 9 à 9 fr. 75	9° à 10°, 9 à 9 fr. 50
10°.....		10° à 11°, 9,50 à 10,25	10° à 11° 9,50 à 10,25
11		11 à 12°, 10,25 à 10,75	11° à 12°. 10,25 à 10,75
12 à 13°.....		le degré	le degré
15°.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins — Pas d'affaires signalées, pas de cote ; alcools : Pas d'affaires signalées.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 7 février. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 9,00 à 11 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 10,00 à 11 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 10,00 à 11 fr. 50 l'hecto-degré.

VAUCLUSE. — **Orange.** — Le vignoble des Côtes-du-Rhône, dont les vins sont de plus en plus demandés et recherchés par le commerce, peut se flatter d'avoir eu de la qualité cette année. Aussi la demande est active pour les vins complets de 10 à 13°, avec une analyse parfaite et l'appellation.

Les 10° se traitent de 11 à 12 francs le degré, les 11°, de 12 à 13 francs et les 12° et au-dessus, de 14 à 16 francs.

Les retiraisons sont actives et les Coopératives renommées n'ont presque plus rien à la vente.

Les vins plus ordinaires, sans appellation, se paient 10 francs le degré.

Les vins de Jacquez ont un peu fléchi et valent de 14 à 15 francs le degré.

A Châteauneuf-du-Pape, les cours sont toujours fermement tenus pour les bonnes cuvées et le prix moyen est de 800 à 900 francs la pièce.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris Meunier, la pièce nue, incoté.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 240 à 340 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 200 à 300 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — Alger — Du 3 février 1934 :

Vin rouge, 1er choix, le degré, 10,50 à 9 fr. 50 ; 2e choix, le degré, 9,00 à 8 fr. 50 ; 3e choix, le degré 8,00 à 6 fr. 00 ; vin blanc, de raisins rouges, 10 à 9 fr. 50 le degré ; de raisins blancs, le degré, 11,50 à 8 fr. 50 ; vin de distillerie, 5,00 à 4 fr. 50. Nus, quai Alger.

Oran. — Du 3 février 1934 :

Affaires presque nulles.

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 500 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86°, 465 à 470 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 465 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 575 à 550 ; marc, 460 à 450 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 9 février 1934.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	3 fr. 00 à » fr. »» le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	» fr. »» à » fr. »».
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 25 à »,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.....	3 fr. 70 à »,»» —
Lies essorées 50 o/o.....	3 fr. 70 degré —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	4 fr. 10 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 k environ.

Marché tendance toujours stationnaire en attendant la fin de la valse cambiste.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 13 février 1934.

	Courant	Mars	3 de Mai
	—	—	—
Blé.....	Incoté	Incoté	Incoté
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	47,25 P.	48,75 A-49 V.	54,75-54,50 P.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Janv.	Févr.	Mars	Avril	Mai
	—	—	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal.....	92,70	94	94,50	—	—
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	78	79	80	80,50	81
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.....	86,50	90,50	91,50	92	92,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique.....	80	81	82	82,50	83
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	101	102	103	103	103
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal.....	91	92	93	93	93
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili.....	92,50	93,50	94,50	94,75	—
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	92,50	93,25	93,50	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	122,50	123,50	124,50	125	125

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude seulement les prix sont départ Sète.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 93 à 103 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 92,00 à 102 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. —, Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 4 au samedi 10 février 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	7.2	0.8	8.6	1.4	«	0.4	4.2	1.2	4.0	—7.5	0 9	trac.
Lundi	5.2	1.8	11 6	7.2	»	1.6	5.2	0.0	9.5	0.3	0.5	0.3
Mardi	2 0	—1 0	9.2	1 4	»	«	2.2	—3.6	6.1	1 4	«	0.2
Mercredi	5.4	—0 2	11.6	7.3	»	trac.	4.0	0.2	8.0	1.9	2 3	»
Jeudi	4.2	3.0	12.6	10.4	trac.	1.9	1.6	0.0	9.6	5 5	0.2	16.8
Vendredi	1.0	—9.4	12.4	7 2	»	8.7	—0.2	—5 6	6.8	—1.1	»	»
Samedi	5 2	—4 2	12.9	10.2	»	0.6	3.8	—7.2	11.1	1 4	«	5.7
Total					50.2	37.6					76.3	60.8
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	7.2	3.1	14.0	8.3	»	»	5.2	0.8	0.0	—3.4	0.1	»
Lundi	5.7	0.1	12.0	5.6	«	«	0 0	—0 8	7.7	—0.8	«	»
Mardi	2.8	—2.1	8.9	—4.8	«	»	3.8	—1 0	6 0	1.5	«	trac.
Mercredi	4.2	—1 1	11 9	1 3	»	»	1 0	—1.9	4.6	—2.1	trac.	«
Jeudi	4.2	0.9	11.4	7.8	1.2	«	0.3	—0.5	9.1	2.7	2.0	«
Vendredi	0.4	—2.3	12 3	10.6	trac.	»	—2.9	—6.3	6.1	3.2	«	«
Samedi	2 4	—6.0	12.6	11 0	»	«	0.0	—9 1	12 1	4.0	«	«
Total					81.5	47.3					63.3	36.7
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	3.7	2.9	11.3	2.4	0 6	0.3	5 7	1 8	1.8	—5 0	0.3	5.4
Lundi	3.7	0.1	13 2	5.0	0.2	trac.	4.8	0.1	7.8	0.8	»	5.6
Mardi	2.2	—1 4	11 0	0 0	»	»	2.9	0.3	8.2	3.2	«	0.8
Mercredi	1.8	—0 7	8.3	—1.3	trac.	«	3 6	0 0	9 4	—2.5	«	»
Jeudi	0.6	0.2	13.0	4.7	0.9	trac.	0 9	—0.4	7 7	1.4	5.7	2.8
Vendredi	—3.4	—3.8	11.7	10.2	0.5	0.3	—3.1	—5 0	19 4	4.4	«	5.0
Samedi	—2.0	—13.1	19.3	10.1	«	«	—2.9	—10 1	17.4	6.1	«	2.4
Total					38.3	10.9					29.5	54 6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	8.6	2.4	13.0	8 5	»	0.3	9.0	5.3	12.1	8.1	»	10 8
Lundi	5 2	—2.6	13.0	1.8	«	0.3	7 2	—2 0	14.4	4.8	trac.	0.2
Mardi	4.5	—1.6	13.3	—1.2	»	0 4	8.4	—5.2	11.4	1 4	»	»
Mercredi	5.1	—2 5	14.9	1 0	»	14.6	7 3	0.0	10.7	—2.0	»	«
Jeudi	6.0	2.1	14.4	6.4	trac	»	6.9	1.4	10.6	1.9	«	trac.
Vendredi	1.1	0.6	12.4	11.0	«	30.1	3 7	—2.2	13.2	1.6	«	trac.
Samedi	2.2	—5.6	15 2	10.0	»	4.6	7.1	1.2	17.3	5.8	»	»
Total					86.9	99 0					31 8	56 1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	9.5	1.2	14 2	8.9	»	0.6	9.9	—6.9	25 2	4.9	»	«
Lundi	5.9	—2.4	12.5	2.4	«	1.9	11 5	—1 3	21 4	4 9	«	«
Mardi	3.6	—2.2	11.3	4 7	»	trac.	13 1	—4 0	1 8	5.5	»	»
Mercredi	1.2	—1 0	13.0	—3.1	«	»	13.4	4 1	18 9	9 1	«	«
Jeudi	3 1	0 2	16 2	—0.1	3.5	2.3	16.9	—6.5	19 5	11.9	trac.	«
Vendredi	1 0	—1.4	13.0	10.1	»	0.3	15 3	—2 9	16 9	4.9	«	0.2
Samedi	—1.2	—6.7	15.1	10 0	»	«	11 9	—1.5	12 2	8 9	«	0.4
Total					30.9	36 3					14 6	116 7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	12.7	8.7	15.1	10.3	»	22 4	»	»	»	»	»	«
Lundi	8.5	3.0	12.2	5 5	»	«	»	»	«	«	»	«
Mardi	7.4	2 8	13.7	7.5	»	»	«	«	»	»	«	«
Mercredi	6.8	2.7	12.5	4.0	«	»	«	»	«	»	«	«
Jeudi	4.9	2 7	14.7	3 8	trac.	»	«	»	»	«	«	»
Vendredi	4 4	0.6	16.9	9 7	«	»	«	«	«	»	«	«
Samedi	3.4	—1.2	22.0	13.0	«	«	«	«	»	«	«	«
Total					10 5	176.5					»	«

Observations. — Hiver.

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

ADHÉSIF JACQUEMIN qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à **INSTITUT JACQUEMIN,** à MALZÉVILLE-NANCY

Pour vous assurer de bonnes vendanges, donnez du **NITRATE DE CHAUX** à vos vignes affaiblies par les maladies. Son action est immédiate ; mettez-en 100 grammes par pied dès la fin des pluies d'hiver. Epandez-le en couverture dans l'interligne.

PYRALMORE

CONCENTRÉ

Complexe arséno-anthracénique biliaire

10 ANS DE SUCCÈS -- 2 ANS DE TRIOMPHE

.....« 60 o/o de Pyrales détruites avec les anciens pyralicides — plus de 80 o/o de chenilles mortes avec le « PYRALMORE concentré », solution arséno-anthracénique biliaire. La supériorité d'efficacité s'observe plus accentuée encore contre la fumagine ». **Docteur HUBERT-LAMOTHE.**

.....« Pour être au maximum efficace contre pyrale, cochylis, fumagine, esca. l'insecticide d'hiver devra être préparé et garanti suivant la formule arséno-anthracénique biliaire ». **ANALUSYS.**

SINFRA-PYRALMORE

BÉZIERS

Semence de Pommes de Terre de Bretagne

Le Syndicat des Producteurs de Semences de Pommes de Terre **sélectionnées** sur pied et **officiellement contrôlées** de **Châteaulin** (Finistère), met à la disposition des agriculteurs les plants des variétés suivantes :

INSTITUT DE BEAUVAIS, VOLTMANN, PARNASSIA, DEODARA

Garantie absolue par certificat de contrôle officiel, signé par MM. Duboys, professeur de Pathologie à l'École d'Agriculture des Rnnes et le Directeur des Services Agricoles du Finistère.

SACS PLOMBÉS, contenant étiquette de note de culture.

SEUL SYNDICAT de la région de **CHATEAULIN AYANT LE CONTROLE OFFICIEL.**

S'adresser au

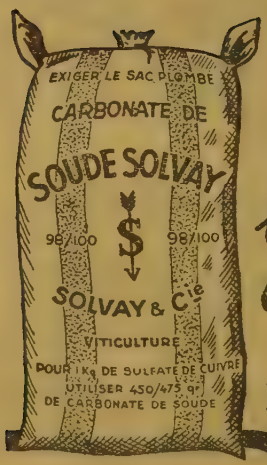
Directeur du Syndicat de Semences de Pommes de Terre de Châteaulin (Finistère)

GRANDS RESEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Transport entre les gares de Paris des bagages, des colis-express et des objets non accompagnés sur tout ou partie du parcours

Les grands réseaux ont décidé de réduire à 8 heures le délai de transmission entre les gares de Paris, qui est actuellement de 10 heures, pour le transport des bagages, des colis-express et des objets non accompagnés sur tout ou partie du parcours.

Cette décision sera mise en vigueur à partir du 30 janvier 1934.



Contre le Mildiou

employez

les Bouillies au carbonate de soude Solvay

Action rapide, énergique et durable

Leur succès

33 MILLIONS D'HECTOS EN 1932

Le Carbonate de Soude Solvay est en vente partout

Maison GENDRE

fondée en 1878

Téléph. n° 1, à **QUISSAC** (Gard) (France)

Toutes variétés de vignes -- Boutures -- Plants racinés et greffés

: Atelier Mécanique de Construction d'Instruments Aratoires

ERNEST AUBERT

Constructeur

Officier du Mérite Agricole

Marque brevetée **14, rue Toiras, MONTPELLIER** R. C. 7254

SPÉCIALITÉS de la Maison : Charrue Vigneronne, Charrue déchausseuse, Araire dental à Carrelet, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traîneau, Chariot à fumier, Charrue à défoncer, Bisoc-Mousse, Bisoc-Araire, Trisoc.

LA CHLOROSE

et Introduction à l'explication scientifique de la taille de la vigne. Cinq sortes ou cinq causes de chlorose, leurs traitements.

par H. EMON

L'auteur de la brochure possède un vignoble superbe au milieu de vignes voisines chlorosées, et des vignes âgées de plus de trente ans qui augmentent de vigueur et de production avec l'âge.

Les meilleurs Porte-greffes à employer

Les deux brochures contre mandat de 5 francs, adressé à :

H. EMON, à **PÉRIGNAC** (Charente-Inférieure)

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon **CROUZAT**, viticulteur, **CARCASSONNE** (Aude) *Tél. 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique - Greffage par souscription

On peut visiter toute l'année R. C. Carcassonne n° 3886

FICELLES

ATTACHE-VIGNES

JUTE

SUPÉRIEUR, 2 fils, Echevettes 100 gr. et paquets de 5 k°, le kg..... **2,95**

FICELLE A GREFFER, 3 fils, pelotes ou échevettes, le kg **4,20**

LIEUSE SISAL COUPÉE,

1re qualité extra, par 50 kgs, le kg..... **2,45**

Par 100 kgs, le kg..... **2,40**

Qualité plus ordinaire à partir de..... .... (le kg) **1,50**

Franco toutes gares par 50 kgs.

Prix réduits par quantité

Echantillons gratuits sur demande

J. CHARBONNEAU

Ficellerie — **Pont St-Esprit** (Gard)

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite des œufs

PENDANT UN AN

Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, **PARIS-14e**

Eric COULONDRE

CADOULE, par Lunel (Hérault)

100 hectares d'Hybrides Seibel-Couderc Bout. B.-Seyve

Collection complète, nouvelle hybridation

SEYVE-VILLARD

qui constitue une véritable révolution en Viticulture

3 millions de pulvérisateurs ÉCLAIR

en usage dans le monde entier attestent la Supériorité de nos fabrications.

tout appareil VERMOREL est vendu d'avance : La qualité justifie la renommée.

Vermorel

VILLEFRANCHE RHÔNE

Vermorel

Pulvérisation dite :

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, SUCCR

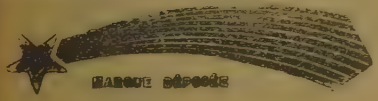
Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands. par Carentan 3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE



SEUL FABRICANT

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser à la Maison à La Rochelle ou à ses nombreuses Agences
La Maison fournira les adresses de celles ci sur demande

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

-: Vignes Américaines :-

Plants greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et boutures
Racinés Porte-greffes. — Boutures greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 — 49, 31 R, etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscription aux Plants-greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et Renseignements par lettre sur demande

Pépinières BOUILLARD, à Grillon (Vaucluse)

Pépinières Garonnaises

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS et PORTE-GREFFES

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS

des meilleures variétés, cultivées et sélectionnées

au **DOMAINE DE BAGNOLS**

par CASTELNAU-d'ESTRÉTEFONDS (Haute-Garonne), Téléph. n° 1

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & d'ORNEMENT

Spécialité de pêchers. — Maturité de Juin à Novembre.

Visite des Plantations en Août et Septembre. — Catalogue sur demande

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS SÉLECTIONNÉS

A. GRANEL, propriétaire, MAZEROLETTES, par GAJA-LA-SELVE (Aude) Tél. 2

BOUTURES — RACINÉS — GREFFÉS

des meilleures variétés anciennes, des merveilleuses variétés nouvelles ayant fait leurs preuves en grande culture

S. 8745, 8916. 11803, C. 13

Elles vous donneront la quantité, la qualité, beaucoup de couleur, un degré alcoolique très élevé, pratiquement sans aucun traitement anti-cryptogamique

Viticulteurs ! Rendez-vous-en compte, demandez-le.

Colis Postal d'Essai contenant 25 bout. gr. S. 8745; 25 bout. gr. S. 8916 25 bout. gr. S. 11803; 25 bout gr. C. 13

pour 100 fr., franco gare destinataire ; sur simple demande

Filtres L. BEURET Type "DUPLEX" VA et VIENT

à Lavage automatique et à Contre-Courant

permettant le lavage par le liquide à filtrer

Assurant une limpidité parfaite et un brillant cristal de tous les vins normaux, MÊME CEUX DE PRESSOIR CONTINU, grâce à sa polyfiltration intégrale et sans accouplement en tandem.

UNIQUE POUR LE TRAVAIL DE LA BOUTEILLE et pouvant fonctionner par pression directe à la pompe.

Tous débits à partir de 40 hectos

Essais à volonté et sans aucun engagement

Pour Devis et Renseignements, s'adresser :

E. TROCOLLO FILS, 56-58, Rue Kléber - Marseille

MATÉRIEL VINICOLE

- COQ -

LE PLUS RÉPUTÉ

PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrèmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante.

CINQ MODÈLES répondant à tous les besoins

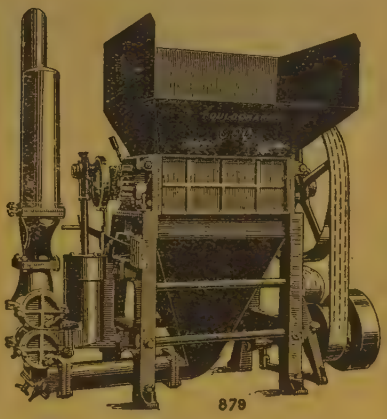
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES
à grande surface brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL
existant pour le foulage de la vendange
et son élévation daas les cuves

QUATRE MODÉLES répondant
à toutes les productions
dont 3 pouvant être livrés
avec ou sans égrappoir



MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC

INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, renseignements et références sur demande

CÉLESTIN COQ & Cie, AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

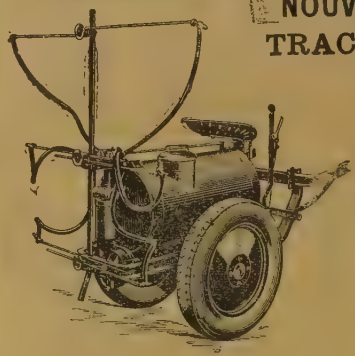
la page d'Ulysse Fabre

NOS INSTRUMENTS SPECIAUX POUR LA VITICULTURE

Pulvérisateur à dos

" SANS RIVAL "

le plus robuste, le mieux construit



NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A TRACTION " VENTOUX "

MACHINES A GREFFER
Système " VIEUX "

Harnais viticoles " FABRE "

SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES

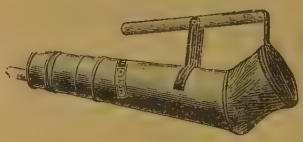
Pour les premiers soufrages

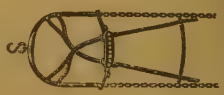
Employez notre soufflet à une main

" UNIC "

qui remplace avantageusement la

Boîte à soufrer





En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles

Renseignements et Catalogues gratuits sur demande aux

ETABLISSEMENTS ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)

TRAITEZ VOS ARBRES AU
NÉTTOLÉOL
ET VOUS AUREZ DES FRUITS SAINS
FABRIQUÉ PAR LA Ste PROGIL (LYON)
LA MÉDITERRANÉENNE
MONTPELLIER

GARANTI 5 ANS
MANUFACTURE DES CYCLES
BALLIS
12, Rue du 11 Novembre
SAINT-ÉTIENNE
CATALOGUE GRATUIT
180f HOMME
140f ENFANT

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX
9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

PEPINIERES
RICHTER
FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER.
BEZIERS.
ALGER
ORAN.

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Nouvelle Succursale à AIX-EN-PROVENCE, 4, Boulevard de la République

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

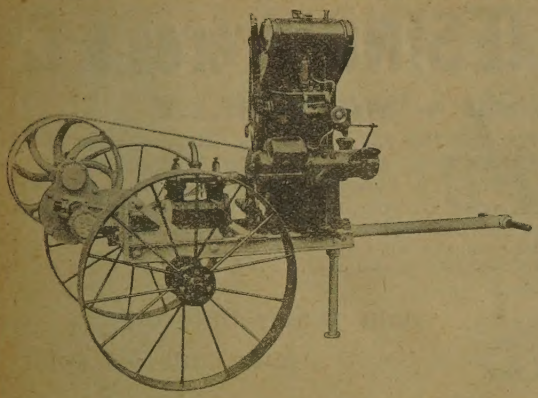
Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195



MODÈLE
SUR
GRANDES ROUES
permettant l'accrochage
derrière
une charrette

=

UNE MINUTE pour charger un appareil à sulfater à bât avec le

" Motosulfatage MAV "

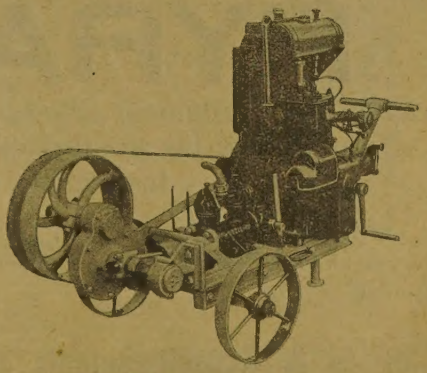
LE PREMIER DES MOTOPOMPES DE CHARGEMENT

Lucien BETEILLE Constructeur-Breveté

91, Avenue de Belfort — BÉZIERS

MODÈLE
SUR
PETITES ROUES
permettant de le mettre
sur le talon
de la charrette

=



USINES SCHLŒSING Frères & Cie

175, rue Paradis -- MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1846. -- SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 5.100.000 FR.

Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS —

Téléphone 2 lignes : *Dragon* 6-87 et *Dragon* 8-74. — Adresse télégraphique : SCHLOMIQUE MARSEILLE

Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

Fournisseur de nombreux Gouvernements étrangers, Stations officielles, Sociétés coloniales, tropicales, etc.

ENGRAIS pour toutes Cultures pour tous les sols

*Spécialité d'*ENGRAIS COMPLETS *à hauts rendements*

MICROPHOSPHATE, MICROPOTASSIQUES MICROMARC

remplaçant avantageusement les *scories* en sols pauvres en chaux riches en humus, ou humides

Soufre GLORIA-SCHLŒSING

pour le sulfitage des moûts, le mûtage, la désinfection des vases vinaires

Ce soufre a détrôné a peu près partout les mèches soufrées

VITRIOLINE SCHLŒSING

souveraine contre la **CARIE** des céréales

CARBOSERUM (huile anthracénique stable)
POLYSULFOR

très efficaces contre **PUCERONS, COCHENILLES, FUMAGINE, MONILIA**, etc...

PYRALION

radical en traitement d'hiver contre l'ESCA, la PYRALE et contre les nombreuses Cochylis et Eudémis hivernant sur les ceps

Les traitements arsenicaux d'été s'étant montrés insuffisants dans plusieurs régions, il importe, cette année, d'apporter une attention particulière aux traitements d'hiver.

Notices & Renseignements envoyés franco sur demande

Le Gérant : G. FOURNERA. Montpellier. — Imprimerie Charles DEHAN.

51e Année. — N° 10 Dimanche 11 Mars 1934.

Tome CI

IMPERIAL ... L'AGRICULTURE
12 MAR 1934
INSTITUTE

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Docteurès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes

illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

LEVURES SELECTIONNEES EUGENE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne.
Rendements très augmentés, parfois doublés
Reg. Com. Aix 1344.
EUGENE GERMAIN. à AIX-EN-PROVENCE. Usine à VELZE (Hérault)

SPECIALITÉS ŒNOLOGIQUES pour Traitements Préventifs et Licites des MALADIES DES VINS
Reg. Com. 1244.
Examen gratuit des Échantillons de Vin
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

la page d'Ulysse Fabre

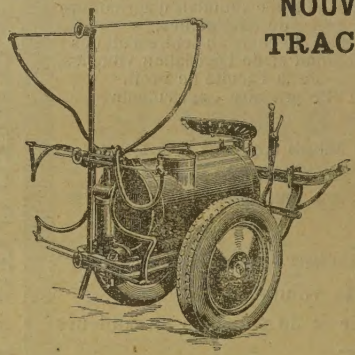
NOS INSTRUMENTS SPECIAUX POUR LA VITICULTURE

Pulvérisateur à dos

" SANS RIVAL "

le plus robuste, le mieux construit

NOUVEAUX PULVÉRISATEURS A TRACTION " VENTOUX "



MACHINES A GREFFER
Système " VIEUX "

Harnais viticoles " FABRE "

SOUFFLETS A VIGNE TOUS MODÈLES

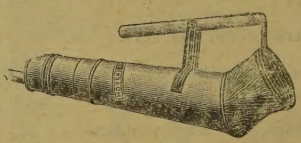
Pour les premiers soufrages

Employez notre soufflet à une main

UNIC "

qui remplace avantageusement la

Boite à soufrer



En vente chez les Quincailliers et Marchands de Machines Agricoles

[Renseignements et Catalogues gratuits sur demande au

ETABLISSEMENTS ULYSSE FABRE

VAISON-LA-ROMAINE (VAUCLUSE - FRANCE)